

Gazd. O.

1008.

Gazd. O. 3871/7

34

FALUSI KÖNYVTÁR

A GYÜMÖLCS ÉRTÉKESITÉSE.

IRTA

GYÜRKY ANTAL.



Kiadja a Franklin-Társulat.

ROTELES PÉLDÁNY

M. ACADEMIA
KÖNYVTÁRA

A Franklin-Társulat magyar irodalmi intézet kiadásában Budapesten
(egyetem-utca 4. sz.) megjelent és kapható:

FALUSI KÖNYVTÁR.

Számos fametszettel. — Egy-egy füzet 50 kr.

1. Magyar méhészkönyv, vagyis útmutatás a sikeres méhtenyésztésre, tekintettel a különböző tenyésztési módokra. Irta dr. Farkas M.
2. Ügyes Mari, a kis konyhakertészné, vagyis alapos oktatás a zöldségtermesztésben. Metzger műve után magyarítá István bácsi.
3. Takarmány-növények ismertetése és tenyésztése, rétmivelési és takarmányozási naptárral. Irta dr. Farkas Mihály
4. Kereskedelmi növények művelése. Nevezetesen az olajmagu-, fonalbeli-, festő- és egyéb gyáraknak való, stb. Irta Reischer.
5. Juhtenyésztés és gyapjuisme, a juhbetegségek ismeretével és gyógyításmódjával. Irta Reischer Endre. Második javított kiadás.
6. Állatorvosi jó tanácsok. III. könyv. Gyakorlati és elméleti sertésenyésztés. Saját tapasztalása nyomán írta Dely M. Második bővített kiadás.
7. Apró majorság vagyis: a baromfi-tenyésztés foglalatja. Irta dr. Farkas M.
8. A boglyár-gyümölcs tenyésztése. Irta dr. Farkas Mihály.
9. A dinnye-tenyésztés foglalatja és a legjelesebb honi és külföldi csemegefajok ismertetése. Irta dr. Farkas Mihály.
10. A szarvasmarha-tenyésztés. Irta Kégly Sándor.
11. Eperfa- és selyemhernyó-tenyésztés. Irta Áron Ede.
12. A szarvasmarha haszonvétele. Irta Kégly Sándor.
13. A szőlőművelés kátéja Irta Perlaky Mihály.
14. Borászati vagyis pinczegazdászati káté. Irta Perlaky Mihály.
15. Miként emelhetjük gazdaságunk jövedelmét? Irta Réti János.
16. Népszer és a gazdaság minden ágaira vonatkozó mezei gazda naptára az uradalmi tisztek számára. Összeállította Ring Adorján.
17. A tengeri nyulak tenyésztése. Irta Grubiczy Géza.
18. A lótenyésztés. Irta Kodolányi Antal.
19. Állatorvosi jó tanácsok. I. könyv: Az állat és élete. Irta Dely M.
20. A földművelés alapelvei. Francziából Viktor Rendu után közli Grubiczy J.
21. Állatorvosi jó tanácsok. IV. könyv: A beteg sertés orvoslása. Irta Dely Mátyás.
22. A mező- és kertgazdaságra káros rovarok ismertetése és azok irtásmódja. Irta Dr. Nyáry Ferencz. Számos fametszetű ábrával.
23. A gyümölcsfatenyésztés cserép- és faedényekben. Irta Kodolányi A.
24. Állatorvosi jó tanácsok. II. könyv. A beteg-állat-gyógytan, szüléset és hullavizsgálat. Irta Dely Mátyás.
25. A gazda, kertész és erdész leghasznosabb barátai az állatok között. Írták Sporzon Pál és Ébner Sándor.
26. Gazdasági trágyaisme vagyis a trágyázás alapelvei. A magyar gazdaközönség számára. Irta Dr. Nyáry Ferencz.
27. Gazdasági számvitel kisebb birtokosok számára. Irta Kodolányi Antal.
28. Dohánytermelés és kezelés kézikönyve. A magyar gazdaközönség számára. Irta dr. Nyáry F.
29. A komló-termelés és kezelés kézikönyve. Irta dr. Nyáry Ferencz.
30. A termőföldről, annak műveléséről és javításáról. A gazdaközönség használatára. Irta Réti János.
31. Növénybetegségek. Irta Dr. Szaniszló Albert.
32. A phylloxera, a kolorádóbogár és a vértetű. Irta Dr. Szaniszló Albert.
33. A házikertek berendezése és ápolása. Irta báró Starnfeld Béla.

A **Franklin-Társulat** magyar irodalmi intézet kiadásában
Budapesten (egyetem-utca 4. szám) megjelent és kapható:

Közhasznu

CSALÁDI KÖNYVTÁR.

Egy-egy kötet füzve 40 kr.

1. **Legújabb levelező könyv** a magyar nép számára. Szerkeszti *Verőczy Sándor*.
2. **Az alkalmas házi-ügyvéd** és törvényjártas tanácsadó. Szerkeszti *Verőczy Sándor*.
3. **Magyarország története rövid vonásokban.** *Szász Károlytól*.
- 4—5. **Regélő István bácsi.** Mulasztató oktató családkönyv. Szerző *Majer István*.
6. **Gazdasszonyok könyve.** *Vörös Esztertől*.
7. **Az ügy szakácsnő.** *Vörös Esztertől*.
- 8—9. **Egészség könyve.** Egészségi szabályok a leggyakrabban előforduló betegségekre és a betegápolásról. Irta *K.-Beniczky I.*
10. **A tollasok világa.** Gyakorlati útmutatás a baromfi és különféle dísz-madarak czélszerű ápolására és tenyésztésére. Irta *K.-Beniczky Irma*.
- 11—12. **A mindennapi életből a nőknek.** Irta *K.-Beniczky I.*
13. **A divat szélsőségei.** Irta *K.-Beniczky Irma*.
14. **Házassodjunk!** Irta dr. *Sikor József*.
15. **Gyakorlati széptan.** Irta *K.-Beniczky Irma*.
16. **Anyák könyve.** A gyermekek első nevelésének legfontosabb kérdéseiről. Irta dr. *Ricke G. A. Ford. K.-Beniczky I.*
17. **A nők apró kötetmei** ezek fontossága az életben. Irta *K.-Beniczky Irma*.
18. **Babonáság a salonban.** Irta *K.-Beniczky Irma*.
19. **Tanácsok a gyermekek természet szerű testi nevelésére.** Irta dr. *Steiner János*, a prágai gyermekkórház orvos-igazgatója. Fordította *K.-Beniczky Irma*.
20. **Általános szépítészet.** *Klencke H.* után *K.-Beniczky I.*
21. **A feleség.** Irta dr. *Sikor József*.
22. **A nők előnyei.** Irta dr. *Sikor József*.
23. **Illemtan.** A társadalmi illemszabályok kézikönyve. *Mme D'Alq és Ebhardt Ferencz* munkái után irta *K.-Beniczky I.*
24. **A leányérzelem világa.** Irta *K.-Beniczky Irma*.
25. **A művészet a házban.** *Falke* munkája után irta *K.-Beniczky Irma*.
26. **Népszerű Nemzetgazdaságtan.** A nép- és iskolai könyvtárak számára. Irta *Block M. Franc. ford. Dobóczy L.*
27. **Életrendtani szakácskönyv.** Dr. *Wiel* munkája után irta *K.-Beniczky Irma*.
28. **A fontosabb háztartási cikkek vegytana.** Hazai és külföldi szakmunkák nyomán összeállította dr. *Nemes György*.
29. **Beteg-konyha.** Dr. *Wiel* Életrendtani szakácskönyv szabályai alapján. Szerkeszti *K.-Beniczky Irma*.

A GYÜMÖLCS ÉRTÉKESÍTÉSE.

GYAKORLATI UTMUTATÁS

MIKÉNT KELL AZ ÉRETT GYÜMÖLCSSEL BÁNNI, A GYÜMÖLCSÖT
ASZALNI, GYÜMÖLCSBORT CSINÁLNI ÉS A GYÜMÖLCSÖT SOKFÉLE
MÓDON ÉRTÉKESITENI.

A LEGJOBB ASZALÓ S TÖBB GÉP RAJZÁVAL

IRTA

GYÜRKY ANTAL.



BUDAPEST
FRANKLIN-TÁRSULAT

MAGYAR IROD. INTÉZET ÉS KÖNYVNYOMDA.

1889.

M. ACADEMIA'
KÖNYVTÁRA

FRANKLIN-TÁRSULAT NYOMDÁJA.

ELŐSZÓ.

Közgazdászati viszonyainkban oly fordulat állt be a fillokszérának meggátolhatatlan pusztítása által, melynek következtében, hazánkban a gyümölcstermelés és különösen a gyümölcs *értékesítése*, az eddiginél sokkal nagyobb fontosságúvá vált.

Szőlőinknek nagy részét már tönkre tette a fillokszéra és a pusztítás terjed folyvást, mert kiirtására nem sikerült eddig biztos szert feltalálni, sem a tudománynak, sem a számos gyakorlati kísérletnek.

Hazánkra ez nagy csapás, mert noha az elpusztult szőlők egy részét kiültettetik amerikai ellenálló fajokkal és a homoki szőlők nagyobb terjedelmet nyernek, mégis megcsappan az állam és egyesek jövedelme, de több százezer ember életfentartásának forrását veszíti el.

Ezen segíteni kell és nagy részben segíteni lehet a gyümölcstermelés mennél nagyobb fokra emelése és a gyümölcsnek biztosított értékesítése által. A gyümölcsfa-tenyésztés már is nagy lendületet nyert minálunk, de még sokat kell tenni.

A szőlőtetű által elpusztult szőlőket, melyek más művelési ágak meg nem felelnek, már kezdik gyümölcsfákkal beültetni és be is kell mind ültetni. De van még elég pusztá tér a falusi udvarokban és kertekben, hol mindenütt gyümölcsfáknak kell díszleni, valamint az utak szélein is. A mi fokozatosan be fog következni, mert előkelő államférfiaink is érdeklődnek ez ügy iránt és a közhangulat is e mellett szól, de a gyümölcsfák iránti szeretet is napról-napra jobban fejlődik.

Azonban nem elég, hogy minden arra való téren gyümölcsfa virítson, hanem szükséges a gyümölcsöt értékesíteni és a gyümölcs *értékesítését érteni*. Van minálunk most is némely vidékek, a hol sok gyümölcs terem és egyes birtokosok is vannak itt-ott, a kik nagy mennyiségű gyümölcsöt termesztnek, de eddig mindig csak az a panasz: nehéz értékesíteni a gyümölcsöt, kivált nagy termés idején. És ennek nem más az oka, mint az: hogy nem értik a gyümölcskezelést és értékesítést.

Pedig a gyümölcsnek épen az a nagy előnye, hogy sokféleképen lehet értékesíteni, hogy a termesztő nincsen rászorítva friss állapotban eladni, sőt nagyon is válogathat az értékesítés módjában és mindig azon módot választhatja, mely viszonyai közül a legtöbb hasznot, legnagyobb jövedelmet biztosítja. Ha a nyers gyümölcsöt el nem lehet jó áron adni, akkor *meg lehet aszalni*, lehet többféle

aszalványt, *csemege-aszalványokat*, *préselt gyümölcsöt* csinálni. Lehet *lekvárt*, *gyümölcsízt*, *szörpöt*, *befőtteket* és *gyümölcs-sajtot* csinálni. Az aszalványok értéke igen nagybecsű, mert a finomabb aszalványoknak a külföldi piacokon nagy ára van és oly keresett czikk, hogy bármily mennyiséget el lehet adni; a közönséges aszalvány kenyérpótlék a nép-nél, és a gyermekek egészségének egyik fentartó eszköze.

De közvagyonosodás és nemzetgazdászati tekintetből nagy figyelmet érdemel: a *gyümölcsbor*, mert mindenféle gyümölcsből, még a bogyarokból is lehet bort csinálni, az előállítása könnyű, munkát keveset igényel, eltartása nem nehéz és fogyasztása biztos, mert nem csak kellemetes üdítő ital, de igen egészséges is. És ezek után értékesíthető még minden hulladék részint *eczetnek*, részint *pálinkának*.

Ha tehát annyféléleképen értékesíteni képes gyümölcsét a termelő, nem lehet azt mondani, hogy nem jövedelmező a gyümölcsstermesztés. Hanem természetesen érteni kell az értékesítés módját, olvasni s tanulni kell a termesztőknek, hogy boldoguljanak; ismerni kell a friss gyümölcsessel való bánást, annak kezelését, a kereskedés igényeit, mert noha már vannak igen megbízható kereskedőink, a kik a friss és aszalt gyümölcsnek a külföldi piacokra való szállításával foglalkoz-

nak,* de a ki nem élt a gyümölcs megválogatásához, osztályozásához, csomagolásához, az aszalásához és nem ismeri az aszalványok kellékeit, az boldogulni nem fog.

Azért láttuk szükségesnek megírni e könyvet, melyben az olvasó mindenre nézve részletes és gyakorlati utasítást talál. És azt hisszük, ezzel jó szolgálatot tettünk a közügynek és a természetőknek, mert ilyen munka eddig még nem jelent meg irodalmunkban, holott a gyümölcsfa-tenyésztésről és nemesítésről akár hány jobbnál jobb könyvünk van.

Röviden és egészen gyakorlatilag irtunk le mindent, azért, hogy a gazdák azon osztálya között is elterjedjen könyvünk, a kik sem sokat olvasni, sem nagyobb árt könyvért fizetni nem akarnak.

* E téren különös ügybuzgóságot fejt ki *Spiegel S. és társaság* Budapesten, Andrássy-út.

I.

A friss gyümölcs értékesítése.

A gyümölcsfajok osztályozása. — Az értékesítés több módja. — Gyümölcserés. — Gyümölcsszedés. — Az osztályozás. — Eltár-
tás. — Szállítás és csomagolás. — Kereskedelmi igények. — Gyü-
mölcsstartó pinczék vagy kamrák.

A gyümölcs leszedése és osztályozása.

A gyümölcsöt először átaljában három osztályba sorozzuk, t. i. van *nyári*, *őszi* és *téli* gyümölcs. A nyáriak között legértékesebb a sárga barack, cseresznye, meggy és ringló szilva, az apró gyümölcs közül pedig a ribizke. A nyári körtéknek kevesebb értéke van, mert távolabbra nem szállíthatók, de azért jól fel lehet használni; legkevesebb értékű azonban a nyári alma. Az őszi gyümölcsök között a szilva, barack és több faj körte igen értékes, de külkereskedésre legkeresettebb a téli alma és körte.

A természetnek számba kell venni, melyik faj gyümölcsöt miként akarja értékesíteni? A melyet friss állapotban akar kereskedésbe vinni, azt a teljes megérés előtt kell leszedni, például: a barack és ringló nem lenne szállításra alkalmas, ha a fán

megpuhulna, sőt befőzni, párolni is csak a kemény, de azért az érett gyümölcs alkalmas. Ha a nyári körtéből sajtolt gyümölcsöt akarunk csinálni, azt is korábban kell leszedni, mert a puha körtét szárítani és sajtolni nem lehet. De ha bort akarunk csinálni, akkor már addig hagyjuk a fán a gyümölcsöt, míg tökéletesen megéri, inkább fel kell áldozni azt a kis fáradságot, melyet a lehullott gyümölcs időnkénti felszedése igényel.

E szerint a nyári és őszi gyümölcs leszedésének az idejét mindig a körülmények határozzák meg. A dió és mandula akkor szedendő, mikor már a zöld héja felpattogni kezd, ekkor ha a leszedés után huszonnégy óráig rakáson hagyjuk, még megpállik, igen könnyen mén a megtisztítása; de ha már meg van tisztítva, akkor szellős helyre vékonyan el kell teríteni, míg kiszárad, különben megpenészedne és a bele sokat vesztené becséből. A téli gyümölcs leszedésének ideje, az időjáráshoz képest, szeptember vége felé van; ezeknek íze és zamatja az utóérés által fejlődik, a mi némely fajknál igen sokáig tart, úgy hogy némely fajt csak decemberben, másokat még később lehet tökéletesnek mondani.

A gyümölcs értékére nagy befolyással van az: *mikor és miként szedik le és miként osztályozzák.* Gyümölcsöt szedni nem szabad nedves időben vagy eső után, míg a fáknak a levelei is jól meg nem száradtak; a szedésnél arra kell vigyázni, hogy meg ne ütődjék a gyümölcs, a melyik véletlenül ütést kapna, azt azonnal félre kell tenni; azért vagy kéz-

zel kell szedni, vagy gyümölcs-szedővel, a mi egy hosszú póznából áll, melynek a vékony végére fából vagy drótból oly terjedelmű kosár van erősítve, a mely a leszedendő gyümölcsnek megfelel, a szerint ilyen kosárnak kisebbnek és nagyobboknak is készletben kell lenni minden gyümölcsészetben. A leszedést mindig a fa déli oldalán kell kezdeni, mert ott, a hol a napnak jobban ki volt téve, többnyire szebb és színesebb a gyümölcs.

Minthogy a gyümölcskereskedésnek egyik főfeltevétele az, hogy az áruba bocsátott gyümölcs a bemutatott minta szerint mind egyenlő nagyságu, egyenlő színű és szép, egészséges legyen, azért már akkor kell osztályozni, midőn a fáról szedik és pedig ekkép: I. osztályba rakjuk a legnagyobbakat, II-ba azokat, melyek már kisebbek, de tökéletesen egészségesek és színre nézve is magán hordja a faj jellegét. III. osztályba jön a selejtes és a IV-be a hulladék. A fának napos oldalán mindig színesebb a gyümölcs, mint az északi oldalon vagy az árnyékban, úgy hogy némelykor, ha e két helyről szedett külön rakatik, némelyek szeme előtt külön fajnak látszik. Vannak ugyan oly fajok, melyeknél a különbözet észre nem vehető, mint a masanczi almánál, a zöld héjú körtéknél, de vannak ismét némely fajok, melyek színezettek és a melyeknél már feltűnő különbség van, a mi a nem-szakértő közönségnél azt a gondolatot ébreszti, hogy két különböző faj van összekeverve, ezt pedig minden áron el kell kerülni, hogy jobb kelete legyen a gyümölcsnek.

Általában a kereskedő azt kívánja, hogy a neki szállított gyümölcs ne csak hibátlan, minden ütéstől ment, hanem *nagyságra, fajra és szívre* is egyenlő legyen. Például egy ugyanazon fajnak megveszi a nagyobb és kisebb példányait is, csak külön legyenek választva és tetszetős külsővel birjanak. Nem lehet tehát eléggé ajánlani a termesztőknek a külön választást, különösen azt, hogy férgest vagy megütődöttet egészen félre tegyék; a válogatással a termesztő mitsem veszít, sőt nyer, mert a válogatottat kétszeres áron adja el és a selejtesebbet is értékesítheti még többféle módon, vagy megaszalja, vagy bort csinál belőle, vagy pálinkának égeti ki. Hanem a mit így külön czélokra szán, azt is osztályozni kell, mert például hibát követne el a termesztő, ha bornak férges vagy éretlen gyümölcsöt használna, de ilyen aszalásra sem alkalmas, holott ezt, valamint a rothadtat is pálinkának jól lehet használni. Olyan gyümölcsből, mely össze van törödve, jó bort lehet csinálni, azért ha csak ez a czélja a termesztőnek, akkor nem szükséges a fáról egyenkint leszedni, akkor bátran lehetett rázni, sőt ha a megütődött gyümölcs nem fekszik sokáig halomban, a hol rothadásnak indulna, aszalásra is alkalmas; csakis akkor kell jobban megválogatni, ha *sajtolt gyümölcsöt* vagy *csemegéket* akarunk csinálni, mert ehhez csak egészséges példányokat szabad választani.

A leszedett gyümölcsöt ritkán lehet azonnal elszállítani, gondoskodni kell tehát az eltartásáról,

különösen a téli fajokra fordítandó nagy figyelem, de az ősszel kelendőkre, melyek talán csak egy-két hétig maradnak is fekve, azokra is gondot kell fordítani, mert ez alatt az idő alatt is sok kárt lehetne szenvedni, például ha a gyümölcs szalmán fekszik, kivált ha a helyiség csak egy kevésbé is nedves, annyira beveszi magába a gyümölcs a szalmaszapot, hogy ez által igen kellemetlenné válik az élvezete. A gyümölcs *nagyon tiszta, száraz, kevésbé hűs és szellős* helyet kíván. Nagyobb halomban nem állhat csak az, melyből bort csinálnak, de ha egy rétegben van is elterítve a gyümölcs, többször meg kell vizsgálni, nem-e kezd valamelyik rothadni, a melyet azonnal el kell távolítani, mert egyetlen egytől is számtalanra elszármazna a rothadás.

A rothadtat, törődöttet pálinkának félfenekü hordóba vagy kádba kell gyűjteni, de a hordó akár deszka-borítóval, akár gyékényekkel mindig be legyen fődve. Ugyanezen hordóba jön az a hulladék is, a mi az aszalásra vagy sajtolásra szánt gyümölcs lehajazása által nyeretik. A gondos termelőnek tehát kárba nem vész egyetlen egy almája, körtéje vagy cseresnyéje sem, mert mindent képes haszonra fordítani, miután a mit frissiben nem értékesíthet, azt megaszalhatja vagy bort csinál belőle, mert bort, a barackot kivéve, almából, körtéből, cseresnyéből és meggyből egyenlően lehet csinálni, a pálinkás hordóba pedig mindenféle gyümölcsöt vegyest be lehet hányni, még a szedret, málnát és ribizkét is, ha a szükség úgy hozná magával, sőt a

jó édes sárga dinnyéből (cukor-dinnye) is jó pálinka van, de ez természetesen csak akkor kerülhet a pálinkás hordóba, ha véletlenül tulérésnek vagy rothadásnak indult és így élvezetre nem alkalmas; de tudni ezt is jó.

A gyümölcs eltartása és szállítása.

Gyümölcsöt legjobban el lehet tartani pincében, melyet e célra szükséges berendezni, de nem minden pincze alkalmas ám e célra, mert ha a pincze nedves vagy túlmeleg, oda ne tegyünk gyümölcsöt, mert tönkre mén. A gyümölcsstartó-pinczének tehát olyannak kell lenni, mely *száraz*, jól *szellőztethető* és a melynek légmérséklete sem a fagypont alá nem száll, sem pedig a meleg nem emelkedik feljebb tíz foknál és erre nagyon kell ügyelni, mivel melegben nagyon megránczosodik a bőre a gyümölcsnek, mi által nagyon sokat veszít kinézéséből és így értékéből is, de még a tartóssága sem oly biztos, mint hideg helyen; a hideg nem árt neki, csakis ha olyan lenne, hogy fagyást okozna, mert a megfagyott gyümölcsnek nagyon kevés hasznát lehet venni.

A pincze berendezését úgy kell intézni, hogy mennél több gyümölcsöt lehessen elhelyezni és mindenik könnyen hozzáférhető legyen, mivel gyakran kell vizsgálni, nehogy egyik vagy másik rothadásnak induljon, mely azonnal eltávolítandó. Azért legcélszerűbb mind a fal mellett, mind pedig a közepén is, ha elég széles a pincze, állványokat állí-

tani fel és azokra deszkából polczokat csinálni, így ha egy sorba, legfeljebb két sorba rakjuk is egymásra a gyümölcsöt, igen sokat el lehet kis helyre helyezni. Száraz deszkán legjobban eláll a gyümölcs és semmi idegen szagot nem vesz magába; homokra vagy szalmára rakni nem tanácsos. Nagyon kell vigyázni arra, nehogy az egerek bevegyék magokat a pinczébe, mert azok sok kárt tehetnek, azért el kell látni a pinczét egérfogókkal; különben távol lehet őket tartani, ha a lyukakat apróra tört üveg- és sárkeveréssel betömik.

A hol pinczére való alkalmas hely nincsen, ott lehet kamrákat csinálni, de ennek is jó, ha legalább három lábra be van eresztve a földbe, más-képen csak arra kell ügyelni, hogy sem túlmeleg, sem a fagyponthoz elérhető hideg ne legyen benne, mint fentebb mondatott, és a világosság bele ne hatoljon, mert a világosság tulajdonsága az, hogy anyagokat felbontja, előmozdítja az érést, a rothadást és megváltoztatja a szint.

Vannak oly gyümölcsstartó-kamrák, melyek egészen deszkából készültek és a céljuk jól megfelelnek. Ezek a szükséghez képest, kisebb vagy nagyobb méretben, egészen deszkából készülnek, de aképen, hogy kettős legyen a fal; a két fal között 30 cm. üres tér hagyandó, ezen üres tért pedig szecskával vagy hamuval kell kitölteni, ez által a kamra mindig hűvös marad és levegője soha sem hül le annyira (ha kettős ajtaja van), hogy a fagyponthoz alul szállna.

A termesztőknek eddig nagy nehézséggel járt a

gyümölcs-eladás, ma már ez könnyen megy, csak a kereskedelmi feltételeknek kell eleget tenni. A kereskedő kis mennyiség kedvéért nem utazhat a helyszínére, de ha mustrát küldenek neki, a mustra szerint megveszi, ehhez azonban: *a)* becsületesség, *b)* pontosság, *c)* kellő csomagolás kívántatik, mert ha a szállítmány nem felel meg a mustrának, nemcsak hogy el nem fogadja a kereskedő a küldeményt, de elveszíti a termeszto a *hitelét* is, a mi még drágább a gyümölcs áránál is, erre tehát nagyon vigyázni kell, azért említettük azt, mily fontos a megválogatás, mert csak úgy lehet a mustrához hasonló példányokat küldeni.

Egy esetet kell itt felemlítenünk, mely tanulságul szolgál, t. i. egy termeszto válogatott «törökbálint» almát ajánlott fel a kereskedőnek, a ki ismervén ezen fajt, azon feltétellel kötötte meg az alkut, hogy a szállítmány válogatott lesz; midőn azonban megkapta, azt látta, hogy ez csak másod- vagy harmad osztályu, tehát gyanuba vette a termeszto becsületességét, pedig a termeszto valóban a legszebbikét válogatva küldötte a kereskedőnek, hanem ezen termesztonek az ő törökbálint almája kimerült talajon termett, tehát az általában ismert fajhoz képest sokkal kisebbek voltak,* a mit a

* Az itt említett körülmény azt bizonyítja, hogy a gyümölcsfa is kimerítheti a földet, és ha sovány a föld, ott bizony nem terem valami sok gyümölcs, de ha terem is, az apró lesz és soha sem oly zamatos, mint a jó talajon termett. Azért a gyümölcsfa is megkívánja a trágyázást, a mit bármikor meg lehet tenni, de legjobb, ha híg trágyával vagy trágyalével mindjárt

termesztő észre nem vett, de igen is a kereskedő.

Második a pontosság a szállításban és szállítási időben. Ha a kereskedő meghatározza a szállítás idejét, azt pontosan meg kell tartani és ha a termesztő azt meg nem tartja, joga van a kereskedőnek a szállítmányt visszautasítani, a mi által a termesztő károsodik, de azt kívánni nem lehet, hogy a kereskedő károsodjék, pedig ha a kereskedő az ő külföldi üzlettársának a szállításra bizonyos határidőt köt ki, azt neki meg kell tartani, ha tehát neki a termesztő a kikötött időre be nem szállítja a gyümölcsöt, miként tehet eleget a kereskedő az ő kötelezettségének, melyet a külföldi üzlettársa irányában vállalt?

Azért van, hogy a kereskedő azonnal elveszíti a bizalmát az oly termesztő iránt, a ki a kiszabott feltételeknek eleget nem tett és azzal többé üzleti viszonyba lépni nem akar, mert nem lehet biztos, nem lesz-e jövőre is kellemetlensége vagy éppen kára is. A termesztőknek tehát saját érdekükből is pontosaknak kell lenni és arra tekinteni, hogy maguknak a jövőre is biztosítsák a vevőt.

A harmadik dolog a *jó csomagolás*. Valóban,

virágzáskor vagy virágzás után trágázunk, de nem ám közvetlen a fa törzse mellett, mert a fa gyökerei messze elágaznak, a felszívó gyökérkéek tehát a törzstől messze vannak, azért a fa törzsétől távolabb, körülbelül oly irányban, a mint a korona ágai szétterjeszkednek, kell a trágát alkalmazni, és pedig vagy néhány gödröt ásatunk és abba tétetjük a trágát, vagy karóval fűrt lyukakba öntetünk vízzel hígított trágalevet.

sokszor szíve fáj az embernek, ha látja azt a szép nemes gyümölcsöt, mely hanyag csomagolás következtében érkezik rendeltetési helyére, ezt pedig a kereskedőnek nemcsak a szíve, de a zsebe is megérzi. A termesztő mennél jobb árt kíván elérni, kivált nemesebb fajú gyümölcseért, meg kell tehát neki tenni mindazt, a mi által célját érheti, vagy ha nem tesz meg mindent, akkor ne kívánja azt, hogy jól megfizessék gyümölcsét. Azt tudjuk, hogy mennél finomabb a gyümölcs, annál hamarabb törődik, már pedig ha csak úgy rakják egyre-másra a hordóba vagy ládába, mint eddig szokás volt, úgy biz az mindig össze fog törödni. Hogy miért használnak gyümölcsszállításra nagy hordókat vagy nagy ládákat, valóban érthetetlen, hiszen ha egy nagy ládából kettőt vagy hármat csinálnak, azért az anyag nem kerül többbe, csak is valamivel a munka fog többbe kerülni, de az oly elenyésző csekélység, hogy ez számba sem vehető azon előny mellett, melyet a kisebb pakoló ládák nyújtanak, mivel bizonyos, hogy a kis ládáknál soha sem törik meg a gyümölcs, ha jól van csomagolva, holott a nagy ládában megtörik, a minek a gyümölcs nagy tömegének súlya az oka.

Meg kell a termesztőknek szokni azt, hogy a finom gyümölcsöt egyenkint puha papirosba takarva csomagolják; a papiros ára elenyészőleg csekély, ha azt tudjuk, mennyit lehet ez által nyerni; hiszen a citrom ott, a hol a hazája van, semmivel sem drágább, mint a mi finom gyümölcsünk és mégis min-

den egyes darabot papírba csomagolják, mert tapasztalásból tudják, hogy ez hasznokra van. De arra is vigyázni kell a csomagolásnál, hogy rétegenként legyen a gyümölcs elhelyezve és minden ür kitöltve, hogy a rázkódásnak ne legyen oly hatása, mintha ritkán állana és ne legyen egymás felett oly sok réteg, hogy maga a teher súlya okozzon törődést. Gyümölcs-szállításra legalkalmasabbak a füzfa-kosarak, ezek könnyen kezelhetők, súlyok csekély, és könnyű is be- és kirakni a vasuti kocsikból, a kereskedő könnyen áttekintheti tartalmukat, a gyümölcs bennök meg nem fülled, mert a levegő hozzá juthat, csak az elmellőzhetetlen, hogy minden kosár durva ritka vászonnal be legyen borítva, illetőleg varrva, de ez nem jár bajjal: a nagymarosiak száz meg százezer kosár szőlőt szállítanak a külföldre, és ezek mind így vannak ritka szövettel bevarrva, náluk sem a bevarrás munkája, a mi egy kis gyakorlat után felette sebesen megy, sem a szövet ára nem jön tekintetbe, mert az a nyereség mellett egészen elenyészik.

Van természetöink között több, a ki azt mondja: ő gondosan megválogatja gyümölcsét, gondosan csomagolja és pontosan is szállítja, csak vevőt kapjon, de vevőt találni nehéz. Igaz ugyan, hogy gyümölcs-kereskedésünk még nincsen teljesen kifejlődve, de, mint már fentebb mondtuk, vannak igen megbízható czégek, melyek nagyban közvetítik a gyümölcs-kereskedést, és van példánk rá, mint Kecskemét, hogy a külföldi kereskedők közvetlen a helyszínén

nagy vásárlásokat tesznek, de oda, a hol nagyobb tömegben egyenlő fajú gyümölcsöt nem vásárolhatnak, oda nem mennek, valamint nem mennek oly helyre sem, a mely előttök még egészen ismeretlen.

Ebből kettőt tanulunk. Először: hogy ha a kereskedő nem jön hozzánk, mink keressük fel. Másodszor: hogy ha egyes termesztőknek nincsen oly nagy mennyiségű gyümölcsük, melylyel nagyobb üzletet lehetne csinálni, akkor szövetkezzenek többen és együttesen bocsássák áruba terményüket. Ezt már többen megtették és sikeresen, és pedig megtették egyszerű emberek is, a kik négyen-öten álltak össze szövetkezetbe, azután egyet kiküldöttek maguk közül Bécsbe, Berlinbe, sőt Hamburgba is. A kiküldött mustrát vitt magával és sorra kínálta az ottani gyümölcskereskedőknek; a mustra tetszett, de azért még nem voltak nagy bizalommal, kétkedtek, vajjon ehhez hasonló lesz-e a szállítás, az alkut tehát csak feltételelesen kötötték meg, t. i. ha a mustrához hasonló gyümölcs kifogástalan állapotban érkezik, azt a meghatározott árban megtartani hajlandók. A küldött irt haza és a gyümölcs megérkezett, a kereskedő kívánságának megfelelő módon, melyet igen szívesen vett át, a mit azután újabb és újabb megrendelések követtek, úgy hogy a szövetkezettek tökéletesen meg valának elégedve az üzlettel és levonásával annak a költségnek, a mibe a kiküldött társak utazása és élelmezése került, tisztességes hasznót tettek zsebre.

Miért ne tehetnék ezt többen is? különösen a vidéki gazdasági egyesületek hivatása lenne az eladást ily módon közvetíteni, akkor már az elküldés előtt ellenőrizni lehetne, vajjon a szállítmány megfelel-e a kellő feltételeknek, vajjon faj és minőség szerint meg van-e válogatva a gyümölcs és kellően van-e elcsomagolva? Ha ily eljárás költségbe kerülne is, az alig tenne 1—2%-ot, a mi minden esetben kevesebb volna, mint az, a mibe a magánalkusok (sensalok) kerülnek. De ebből azután az növi ki magát, hogy ha már ismertté válik valamely vidék gyümölcstermése faj és mennyiség szerint, azután már a nagykereskedők magok küldik oda embereiket az átvétel végett, a mint ez Kecskeméten történik, a hová jó termés idején özönlenek a külföldi kereskedők vagy azok ügynökei. Így van ez most már Nagymaroson is, a hová a szőlőérés kezdetével egész raja jön a külföldi kereskedők ügynökeinek, pedig ezt a roppant nagy forgalmu szőlőkereskedést csak az állapította meg, hogy néhány évig a szőlőtermesztő nép közül néhányan tarisznnyát akasztva a vállukra és ellátva magukat elemózsiával, kijártak a külföldre házalni az ő szőlőmustráikkal. Egy másik példa ez:

Pozsonyhoz közel *Récse* község sok ribizkét termeszt a szőlők között, ennek biztos vevője van. Érés idején évenként megjelenik a kereskedő megbízottja, megköti az alkut a község előljárói előtt egyetemlegesen és ott fizeti ki az átvett termény értékét, a mi évenként 14—16 ezer forint között

váltakozik, mit alig hittem volna el, ha arról magam a helyszínén jegyzőkönyvi kivonatokból meg nem győződtem volna. Ámde a réezeieknél sem volt ez mindig így, mert kezdetben ők is nehezen tudtak vevőre találni, a mint azonban összeköttetést szereztek a kereskedőkkel, most már biztos vevőjük van, a ki évenként helyben felkeresi őket.

A gyümölcsnek friss állapotban való eladása csak egyik módját képezi a gyümölcs értékesítésének, ha ez nem sikerül nagyban és egészben, nagyon jól lehet azt értékesíteni *aszalás*, *gyümölcsbor*, *csemegek* és *lekrár* készítés vagy *eczet* és *pálinka* előállítása által, miről a következő fejezetekben részletes útmutatásokra talál az olvasó.

II.

A gyümölcsaszalásról.

Az aszalás előnyei. — Az aszalókról. — A legjobb aszaló. — Az aszalás módja. — Egyszerű aszalványok. — Hámozott és finomabb aszalványok. — Aszalványok eltartása.

Az aszalók.

A gyümölcsaszalásnak nagy előnye az: hogy ezen az úton, ha bármily nagy is a termés, értékesíteni lehet a gyümölcsöt, és pedig sokszor jobban, mint nyersen; a kelete pedig az aszalványoknak biztos, mert a világpiaczokon egyik legkeresettebb cikk. De persze csak akkor van vevője az aszalványnak és akkor fizetik jól, ha az igényeknek megfelel; az égetett, füstszagú és hamus aszalványt nehéz még potom áron is eladni, de ha tetszetős kinézésű, jól meg van válogatva, ha a romlásnak nincsen kitéve, akkor bizony el lehet adni akár mily mennyiségben.

Másik nagy előny az: hogy az aszalt gyümölcs eladásával nem kell sietni, mert az többé meg nem romlik, el lehet tartani évekig, e mellett az eltartása könnyebb, mint a friss gyümölczé, mert elfér

kisebb helyen, nincsen szükség gyümölcsös pinczére vagy gyümölcsös kamrára, vagy is különösen a nyers gyümölcs eltartására alkalmas helyre, mert az aszalványt el lehet a közönséges kamrában is tartani, csak száraz és szellős legyen, valamint padláson is, a kereskedésekben pedig könnyen elraktározható.

Eddig minálunk leginkább csak az őszi szilvát aszalták, pedig az almát, körtét, barackot és csernyét is csak oly jól lehet aszalni, és ezek aszalványai keresettek, sőt némelyikét még jobban fizetik. De a szilva-aszalvány ellen is igen sok volt a kifogás, részint azért, mivel többé vagy kevésbé hamus volt az aszalvány, de sokszor égett is találkozott közte, általában pedig az osztályozásra nem fordítottak gondot. Pedig a szép aszalványnak összehasonlíthatatlanul nagyobb ára van, mint annak, amely hiányos, de még az osztályozott is keresettebb, más ára van a nagyszemű és az apró szilvának, vagy ha csak keverten fordul is elő. Igaz, hogy a közvetítő kereskedők osztályozzák, de ezen fáradságért ők teszik zsebre a hasznot, a mi nagyon ráférne a természetőre.

Hanem nagy hátrányára voltak a sikeres aszalásnak a hiányos szerkezetű aszalók is, melyek felette sok tüzelő-anyagot emésztettek és mégis sem jól, sem tisztán nem lehetett bennök asszalni. Legrégibb időktől használták azokat az épített aszalókat, melyeknek ajtója, úgy mint akár mely épületen, a szabadba nyílt; ezekben kisebb vagy nagyobb

kályha volt felállítva. A *cserények** az ajtón hordattak be és elhelyeztettek az állványokon; mikor ez megtörtént, az ajtót sárral betapasztották, hogy a meleget visszatartsák. Eszerint a cserények hozzáférhetetlenekké váltak, soha sem lehetett tudni, mennyire haladt az aszalás, de mivel a kályha körül a fokozottabb hőségtől jobban és előbb aszalódott a gyümölcs, mint a falak oldalain, kicserélni sem lehetett a cserényeket addig, míg az ajtót fel nem nyitották, ez pedig csak akkor történt, a midőn (24—48 óra) feltételezték, hogy már bevégeződött az aszalás; ez alatt az idő alatt azonban az egyenlő meleg fentartása végett a kályha tüzét vagy folyvást élesztetni, vagy a fűtést bizonyos idő multán ismételni kellett, a minek azután a következése az volt, hogy a gyümölcs egy része, mely a kályhához közel esett, sokszor egészen szénné égett. Ezen aszalón később tettek némi javításokat, t. i. a fal egyik oldalán, szemben az ajtóval, egy keresztben fekvő csapóajtót alkalmaztak, melynek kisebb menete volt és ezen legalább részben hozzá lehetett jutni a cserényekhez az aszalás folyama alatt is, de ez is nagyon hiányos volt. Így tűntek fel azután az újabb időben a javítások az aszalókon, különösen azon új találmányu aszalók, melyek egészen vaslemezekből és

* Cserény azon készülék, melyre az aszalandó gyümölcsöt rakják, ezt néhol lészának hívják, többnyire fűz- vagy mogyorófavesszőkből van fonva és léczből összeszegezett peremmel ellátva; most már horganyzott sodronyból csinálják a cserényeket, a mi legjobb, mert könnyű, tartós és nem rozsdásodik, tehát a gyümölcs ízének és színének sem árt.

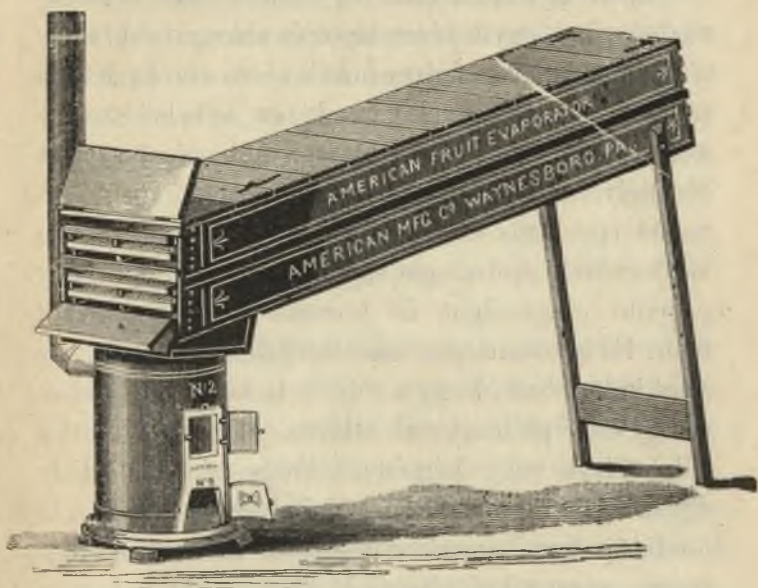
pléhből készülnek és elmés szerkezetöknél fogva a gépek közé soroztatnak.

Első volt ezek között a *dr. Lucas-féle*, ez még építve van, de a közepén pléhtartányok vannak, a fűtés alul történik, úgy hogy a kifejlett meleg körkeringésben jut a tartányokhoz, mi által a meleg egyenletesebben oszlik meg. Ezután tűnt fel *Raynold* amerikai mérnök találmánya, mely a párisi világkiállításon az első jutalmat nyerte el. Ezen aszaló alakja hasonlít egy fennálló szekrényhez, mely egy oszlopot képező kályhán nyugszik, ki lévén benne minden tér használva, tehát aránylag sok gyümölcsöt be lehet egyszerre tenni, az aszalás egyenlő ugyan, mert a hő, légvonat (ventillatio) alkalmazásával, minden részét egyenlően betölti, hanem a cserények kezelése nehéz, mivel mindenikét fel kell emelni s helyéből nehezen mozdítható ki.

A Raynold-féle aszalót különféle változásokkal többen utánozták, így van most már: *dr. Schuchardt-féle*, *Göthe*-, *Tiller*-, *Andrac*-, *Alden*-, *Hillig*- és *Ryder-féle*. Ez utóbbi bizonyult be legtökéletesebbnek és ez van legjobban elterjedve nemcsak hazájában, Amerikában, hanem Európaszerte is, a mi legnagyobb bizonyíték czélszerűsége mellett. Mi tehát ezt mutatjuk be ezen mellékelt rajzban és leírva részletesen egész szerkezetét, kezelését, valamint az aszalás gyakorlati módját.

De mivel azt akarjuk, hogy a gyümölcsaszalás mennél inkább elterjedjen, tehát hogy a szegényebb sorsuak is, a kiknek nincsen módjuk a *Ryder-féle*

aszaló-gépet megszerezni, képesek legyenek az eddig ismert aszalóknál jobbféléhez hozzájutni, leirunk itt egy úgynevezett paraszt-aszalót is, a mely ha nem tökéletes is, de jobb minden más épített aszalónál, hanem azért, a ki csak módját ejtheti, annak egyedül a Ryder-féle amerikai aszalót ajánljuk.



1. ábra.

A paraszt-aszaló téglából vagy vályogból épül, oly helyen, a hol a tüzelés veszélyt nem okozhat és a hol a füstöt vezető csövön, vagy a szabadba lehet eresztetni, vagy valamely kürtőbe vezetni, tehát épülhet a szabadban és a konyhában, vagy közel a konyhához. Alakja hosszú négyszög, mérete lehet a

szükséghez képest kisebb vagy nagyobb, itt csak példaképen a magyarázat könnyebb megérthetése végett vesszük e következő méretet alapul, ú. m.: hossza $1\frac{1}{2}$ méter, szélessége 90 centiméter és magassága szintén $1\frac{1}{2}$ méter, beleértve a falakat is.

Épen úgy épül, mint egy közönséges takaréktűzhely, t. i. egyik része lapos és alacsonyabb, mely a vaslapokkal van fedve, másik része emelkedett, a melyben a sütő csövek vannak, ez a belső szerkezete; hanem mivel az alacsonyabb rész, azaz a főzőhely, melyet a vaslapok borítanak, körül építendő egy téglaszéles fallal oly magasán, mint a sütő csövek építménye van, így az egész építmény egyenlő magasságot és hosszas négyszög alakot nyer. És a közönséges takaréktűzhelytől csak is az által különbözik, hogy a főző hely körül van építve és egy erős pléh-ajtóval ellátva, olyannal, mint a kályhafűtők vagy kémények ajtaja. A tüzelő hely ugyanolyan, mint a takaréktűzhelyeknél és a tüzelő fölött ép úgy vannak a vaslapok (lemezek) elhelyezve, azzal a különbséggel, hogy egyik se legyen karikás, hanem mind sima.

Ebben az aszalás a sütő csövekben és a körülépített, ajtóval ellátott (főzőhelyen) kamarában történik, a melybe építés alkalmával vas-sínek vagy falemezek fektettetnek keresztül, melyre a cserények helyeztetnek. A mily sűrűn fekszenek ezen léczek, annyi cserényt lehet rájuk rakni; a sütő csöveket pedig terjedelmök szerint egészen meg lehet töl-

teni cserényekkel, úgy t. i., hogy a cserényeknek alul is és felül is pereméje legyen, ezen peremén fekszik egyik a másikon és így annyi ür marad közöttük, hogy a gyümölcs semmi módon össze nem nyomódik, csak is az szükséges, hogy az alsó cserény alsó pereméjére abroncs-vas legyen szögezve, nehogy a nagy forróságtól a fa tüzet fogjon.

Ha a cserényeket megrakták gyümölccsel és részint a tüzelő feletti kamrában, részint a sütő csövekben elhelyezték, megindul a tüzelés. A meleg kevés tüzelés mellett is a vaslapokon keresztül igen hamar betölti a kamrát, és mint a rendes főzésnél szokás, egyszersmind melegíti a sütő csöveket is, vagy is a meleg a kettős felosztás által tökéletesen kihasználják.

A cserényeket bármikor meglehet tekinteni és változtatni, ha már félig megaszalódott a gyümölcs, két cserényről egyre lehet önteni és újra betenni, az üres cserényekre pedig friss gyümölcsöt rakni.

Nagy mennyiségű gyümölcs csak a Ryder-féle amerikai aszalókon megy haszonnal és idővesztés nélkül, de a kinek csak keveset kell aszalni, annak megfelel a leírt paraszt-aszaló, mert nagyon kevésbe kerül.

A *Ryder*-féle aszaló szerkezete, melyet e rajzon is láthatni, a következő: az egésznek két főrésze van, az egyik a kályha a fűtő-szerkezettel és a füst-vezető csövel (kürtővel), másik a vastag pléből készült hosszú láda alaku aszaló. melynek két osztálya van, t. i. alsó és felső, külön ajtókkal ellátva.

Ezen két ürt *tárnának* nevezik és ezekbe jönnek az aszalandó gyümölcsessel megrakott cserények, melyek horganyzott sodronyokból készültek és így nemcsak igen tartósak, de ellenállnak a rozsdának és a gyümölcs színét meg nem változtatják.

Ezen aszalót fel lehet állítani a szabadban is, a midőn a hátsó része alá egy támaszték alkalmaztatik; de ha a szabadban állíttatik fel, akkor ügyelni kell, hogy a szél a füstöt vissza ne verje, vagy a tárnákba a meleg légvonatot vissza ne szorítsa, tehát csakis szélmentes helyen állítható fel. A felállítást először a fűtő-szerkezet vagy is a kályhával kezdjük, ennél arra kell figyelmet fordítani: *a)* hogy tűzmentes talajon álljon, nehogy a fűtéskor netalán kihulló sziporkák valami gyúlékony tárgyra hulljanak; *b)* hogy a füstvezető cső vagy a helyiség kéményével legyen összekötve, vagy úgy vezettessék ki, hogy a füst könnyen a szabadba jusson, és nehogy a szerkezetbe tolaodjék, a mi az aszalványt füstszaguvá tenné.

Ha a kályha fel van állítva, azután ráhelyezzük a pléh-ládát, de jól körül kell nézni, hogy egyenletesen feküdjék, ne legyen sehol valami hézag, melyen a meleg elszállhatna, és ha ez megvan, be kell fűteni, vagy is át kell melegíteni a tárnákat, mielőtt még az aszaláshoz hozzáfognánk, hogy a festék szaga elgőzölögjön, a mi különben áthatná az aszalványt, de különben azért is szükséges előleget befűteni, hogy meggyőződjunk arról, jó légvonata van-e a füstnek, nem üt be valahol az asza-

lóba és nem mutatkozik-e valahol a meleg elpárolgása, a min könnyű segíteni, csak a csöveket kell jól összeszorítani, vagy a ládát a kályhán saját fészkébe jól beerősíteni.

Tüzelni legjobb ugyan szénnel, de a fa is jó szolgálatot tesz, csak arra kell figyelni: *a)* hogy a tüzelés egyenletes legyen, túl hevíteni az aknákat nem szabad, de a hőfoknak nagyon csökkenni sem szabad, azért legjobb, ha lassan mindig ég egy kis tüzelő-anyag a kályhában és hogy ez akadálytalanul történjék, csak arra kell vigyázni, hogy a hamut áthullató rostély be ne duguljon. Különben a hő fokát az első próba után el lehet találni és a tapasztalat szerint lehet mérsékelni.

Minden aszalónak két osztálya vagy is tárnája van, t. i. alsó és felső, mind a kettőbe egyenlően berakhatók a cserények, de a felsőben nagyobb a hőfok, mert a meleg felfelé száll, azért először a felső tárnába rakatnak a cserények és 5—15 percz mulván már annyira megszárad a gyümölcs, hogy két cserényről egyre lehet önteni és az alsó tárnába tolni tovább száradás végett, a hézagot pedig mindig friss berakással kell pótolni. A cserények változtatása könnyen megy, mert akár a felső vagy alsó tárna ajtaját felnyitjuk, kézzel hozzáférhetünk a cserényekhez, melyek könnyen kivehetők vagy tovább tolhatók. A cserények száma a gép nagyságától függ, a gépek négyféle méretben készíttetnek, e szerint változik az áruk is. A legkisebb gépbe nyolcz cserény fér, a nagyobbba 14, a harmadik

nagyságuba 22 és a legnagyobbba 45. De mivel az aszalás igen gyorsan történik, úgy hogy mint említettük, már 5—15 percz múlva sűrűbben lehet megtölteni a cserényeket és a felső aknából folyvást az alsóba áttolni, e szerint a kisebb gépeknél is nagy eredményt lehet elérni, úgy hogy ha 15 órai tüzelést vagy munkaidőt veszünk alapul, ezen idő alatt tökéletesen meg lehet aszalni almát * a kis gépben 75, a nagyobbban 160, a harmadikban 250 és a legnagyobbban 1000 kilót.

Ezen aszalókat minálunk a *Spiegel S. és társa* ismert czég hozta forgalomba azon hazafias czélból, hogy ezzel is szolgálatot tegyen a termesztők érdekeinek, nála kaphatók mindazon gépek is, melyek az aszalás körül a munkát egyszerűsítik.

Az aszalás gyakorlati módja.

Aszalni mindenféle gyümölcsöt lehet, ú. m. szilvát, almát, körtét, baraczkot, cseresnyét, apróbb bogyár gyümölcsöket, még szőlőt is, sőt főzeléknek való zöldséget is, csak is a kezelésben van eltérés, nevezetesen lehet egyszerű vagy finomabb aszalványokat készíteni. Egyszerű aszalvány a szilva, melyet nem szokás hámozni; finomabb aszalvány a hámozott szilva, a hámozott alma, baraczk, körte és különösen, ha ezek préselve vannak.

* Számítás alapjául azért vesznek almát, mert ennek aszalása, tekintve a szilvát vagy más gyümölcsöt, közép időt kiván.

Legáltalánosabb az őszi szilva és az alma aszalvány, mert ez terem legnagyobb mennyiségben és mivel a finomabb aszalványokkal nem tudtak bánni, ezek nem is igen jöttek kereskedésbe, a külföldi aszalványokat kivéve, a minő a görcei gyümölcs; pedig mi is csinálhatunk különféle csemege-aszalványokat és ha szépen kiállítva a piacokon megismertetjük, bizonyosan nagyon jövedelmező ágává fog ez a házi iparnak válni. Lássuk most már egyenkint a különböző aszalás kezelését.

1. *Az őszi szilvát* megválogatva hajával s magjával együtt a cserényre rakjuk, de nem igen sűrűn, hogy egyenlőn érje mindenikét a hőség és lehetőleg megtartsa gömbölyü alakját. Ha a gép be van fűtve s melegedik a tárna, először a cserényeket a felső tárnába rakjuk, és a mint már 40—50 percz múlva jóformán előre haladott az aszalás, akkor oly rendben, a mint a cserényeket betoltuk, a felső tárnából kiemeljük és ekkor már az aszalás előrehaladott foka szerint két vagy három cserényről is egyre öntjük az aszalványt és ezen megsaporított cserényeket azután sorba az alsó tárnába toljuk, de felülről kezdve, előbb azonban eltávolítjuk azon *zárdeszkát*, mely ezen szavakkal van jelezve: *«cut off board»*.^{*} A felső tárnából kivett cserény helyett ismét egy másikat tolunk be előlről friss gyümölccsel és ez így megy szakadatlanul, tehát a berakás

^{*} Nagyon kíváncsi, hogy ezen angol szavak helyett magyar felírások alkalmaztassanak.

és kiszedés folytonos, a minek következése a nagy munka-eredmény. Meg kell még jegyeznünk, hogy az alsó tárnába betolt cserénynek nem szabad közvetlen a tüzelő felett megállni, a mire, a gépre irt eme szavak figyelmeztetnek: «Let no tray stop here». Az aszaló kályhájának tetején van egy kis mélyedés, mely arra való, hogy abban kis darabként égessenek el, a mi megóvjá az almát és barackot az oxydálástól, mi által szép világos színt nyer. Elegendő egy dió nagyságuként lánggal elégetni, de erre nincsen éppen okvetlen szükség.

Az aszalóból kiszedett aszalványt át kell válogatni és egy ideig még szellős helyen kell tartani, ez alatt többször megvizsgálni, nem penészedik-e vagy tulságosan nem lágyult-e meg, mert egy kevésse minden aszalványnak meg kell puhulni és ez nem baj, sőt ez előnye az aszalványnak.

2. *Az alma aszalása.* Eddig az almát többnyire csak hámozatlanul, legfeljebb szeletekre vágva aszalták, melyet csak a cseléd vagy a szegényebb nép használt, és így igen csekély ára volt; a hámozott alma-aszalványt azonban drágán fizetik, ha szép világos színű, tiszta és jó ízű, ez a külföldi piacokon igen keresett czikk, mert azt többféle módon használják, ú. m. gyümölcskenyérhez keverékül, compotnak, különféle süteményekhez, réteshez stb.

Az alma aszalását tehát csak is hámozva lehet ajánlanunk, a mi kézzel hosszú munka, de néhol úgy őszi időben van elég munkás kéz, hanem a baj az, hogy ha közönséges késsel (aczel-késsel) hámoz-

zuk az almát, akkor megfeketedik, pedig a főkelléke az alma-aszalványnak, hogy szép világos színű legyen. Ezen bajon azonban nagyon könnyű segíteni czínezett késsel, a minőket egyedül ezen célra és a burgonya hámozására készítenek, mivel a burgonyát is megfeketíti az aczél kés.

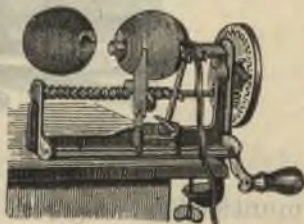
Minthogy pedig a csutkájának nem szabad benne maradni, de minden romlott és megtaplósdott részt is el kell távolítani, erre legalkalmasabb a mellékelt 2-ik számú rajzon bemutatott eszköz. Ezzel egyszerűen egy pillanat alatt ki lehet szűrni a csutkás valamint



2. ábra.



3. ábra.



4. ábra.

a taplós vagy romlott helyeket is. De van egy más gép, mely ameghámozott almát nyolcz egyenlő

gerezdre metszi és ugyanazon pillanatban a csutkáját is kiszúrja és eltávolítja. Így lehet gép segítségével 30 percz alatt egy véka almát meghámozni



5. ábra.

és felszeletelni, a mi azt bizonyítja, hogy a gépekbe fektetett csekély összeg ezerszeresen kifizeti magát.

A hol azonban az aszalás nagyban megy és a



6. ábra.

munkás kéz drága, ott legczélszerűbb gépet szerezni, mely által a munka igen gyorsan megy. Van ilyen gép most már többféle, olcsó és drágább, de aránylag mind olcsó; és ilyeneket mutatunk be öt

rajzban. Van gép, mely hámoz, egyszersmind kiszúrja a csutkát és felszeleteli az almát, képzelhetni tehát, hogy ekképen igen gyorsan megy a munka.

Ha már most az alma megvan hámozva és el van szeletelve, akkor a cserényekre rakjuk és ép úgy esz- közöljük az aszalást, mint a szilvánál le van írva. Így aszaljuk a körtét, a baraczkot is.

3. *Cseresnyét* vagy *meggyet* meghámozni nem lehet, de kívánatos, hogy ezek magja eltávolíttassék, mi által sokkal értékesebb lesz az aszalvány. Ez persze még nagyobb idővesztéssel jár, mint talán az alma hámozása is, azért legtanácsosabb ezt géppel eszközölni. Ilyen gépet mutat ezen 7. számú ábra, mely a cseresnye és meggy magját gyorsan kifejti és kilöki.

Az aszalásra a cseresnye és meggy, valamint a bogyárok általában, úgy a szőlő is kevesebb időt és kevesebb tüzelőt igényel, hanem több utánnézést, mint más nagyobb és hú- sosabb gyümölcs.

A gyümölcs haját, szóval minden hulladékot fel lehet használni pálinkának vagy eczetnek.



7. ábra.

Csemege-aszalványok.

Gyümölcsből igen sokféle finom csemege-aszalványt lehet csinálni, és épen a sokféleség adja meg neki az értéket; mennél nagyobb a változatosság, annál kedvesebb és keresettebb czikké válik az aszalvány.

Leírjuk itt sorban ezen csemegék készítmódját, röviden, de világosan, hogy mindenki képes legyen a szerint akármelyikét ezen csemege-aszalványoknak elkészíteni.

1. *A bélelt szilvát* lehet hajával vagy hámozva aszalni; ha hajával aszaljuk, akkor egyszerűen ki kell a magját vetni, azután egy részét anis-maggal töltjük meg, a másik részét dióval, azaz minden egyes szilvába, melyből a mag eltávolított, egy-egy féldiót kell tenni, és ekképen a cserényekre elhelyezve, az aszalóba tenni. Azért kívánatos, hogy kétfélével legyen töltve a szilva, mert e kétféle összevegyítve jobban ízlik, sőt lehet három-félét is összevegyíteni, tudniillik egy bizonyos részét a szilvának barackkal vagy körtével töltjük meg, úgy hogy egy-egy szilvába oly kis darab körtét vagy barackot teszünk, a melyet képes a szilva egészen magába zárni; ez egygyé aszalódik és a kettős íz teszi kellemetessé. Mogoróval szintúgy meglehet bélelni a szilvát, mint dióval.

2. *A hámozott szilva* bélelve, de magányosan is igen kellemetes, legczélszerűbben lehet azonban

baraczkkal, körtével, ha tetszik almával is, mint préselt gyümölcsöt használni. Ha a szilvát meg akarjuk hámozni, le kell forró vízzel önteni, akkor a haja minden nehézség nélkül lefejlík, és midőn ezt végzik a munkások, egyszersmind a magját is eltávolítják. Ekkor csak az lesz a kérdés, bélelni akarjuk-e, mert ez esetben egygyé kell állni a szilvának, ha pedig préseltté akarjuk csinálni, akkor, midőn a magja eltávolíttatik és a cserényre rakatik, meg kell a kézzel lapítgatni, sőt ha egyik cserényről, melyen már félig megaszott, másik cserényre rakják át, akkor is meg kell az embernek tenyerével lapítgatni.

Igy kell elbánni a meghámozott baraczkkal és körtével is, melyet préseltté akarunk tenni. A fődolog azonban a *lehető legnagyobb tisztaság és az, hogy az aszalvány el ne veszítse szép világos színét.*

3. *A préselt vagy sajtolt gyümölcs.* Ezt legcélszerűbb keverten többféle gyümölcsből csinálni, a mire, mint már fentebb mondtuk, igen alkalmas a hámozott szilva, baraczk, körtének némely faja és az alma. E célra választott gyümölcsöt már akkor, mielőtt az aszalóba tennék és a cserényekre rakják, lapítgatni kell, de egészen lapossá a sajtolás (préselés) által válnak. Arra is vigyázni kell, hogy mindegyik gyümölcs szeleteinek nagysága jóformán egyenlő legyen.

Ha már az aszalással készen vagyunk, akkor az elcsomagolás vagyis a skatulyákba való sajtolás

következik. Figyelni kell arra, hogy a skatulyák csinosak és egyenlőek legyenek, lehet több méretű, pl.: $\frac{1}{4}$, $\frac{1}{2}$ és egy kilósak, de minden méretű külső formájára és csínosságára nézve tökéletesen megfelelő legyen. Mennél csinosabb és izletesebb a kiállítás, illetőleg a csomagolás, annál nagyobb keletre lehet számítani, azért a skatulyák felirata is lehetőleg díszes legyen. Most a skatulyák kemény papirosból gyárilag készülnek, és valóban olcsón lehet beszerezni, kivált nagybani bevásárlásnál.

Mielőtt egyes skatulyákat megtöltenénk, az aszalványt kevésbé durvára tört czukorral meghintjük és úgy rakjuk a skatulyába. Lehet az aszalványnak némi illatot adni, noha ez nem épen szükséges, de vannak, a kiknek ez tetszik; azonban ezen illatnak mindig csakis igen gyengének szabad lenni, azért is csak ezen három szer valamelyikét használhatni, ú. m.: vagy babérlevéllel lehet befedni a tetejét a már skatulyába rakott aszalványnak, vagy pedig a czukrot, melylyel behintendő lesz, mielőtt még apróra lenne törve, narancs vagy citrom hájával kell jól bedörzsölni, így ennek illatát magába szedi és ha apróra lesz törve, gyengén és egyenletesen lesz elosztva az aszalványon a narancs vagy citrom illata.

A tele rakott skatulyát kis sajttal lenyomjuk, finom szalmapapírral (a mi igen olesó) beborítjuk és bezárjuk. Azt ne gondolja senki, hogy a sajtolás bajjal vagy időveszteséggel jár, mert ez igen könny-

nyü és egyszerű dolog. Ehhez csak egy egészen egyszerű sajtó kell, melynek nem is szükséges, hogy két csavarja legyen, elég egy, mely a bálványt (t. i. a nyomó gerendácskát) leszorítja, csak a másik vége ezen gerendácskának mozgatható fészekben legyen. E mellett szükség van a skatulyáknak megfelelő deszkácskákra, melylyel az aszalvány befedetik és a sajtó nyomása ezen deszkácskára alkalmaztatik. A sajtót lehet olyan hosszúra csináltatni, hogy egyszerre 3—4 skatulyát lehet alája tenni, ez esetben minden skatulya fölé külön nyomóoszlopocska teendő, ez által a nyomás egyenlően hat mindenikre.

Mily nagy kelete van nálunk a külföldi sajtolt gyümölcsnek, azt alig képzelik némelyek, és mi ezt közömbösen vesszük, holott mi épen utalva vagyunk a gyümölcstermelésre és módunkban van többet és ép oly minőségűt is kiállítani. Bizony itt az ideje, hogy ébredjenek gyümölcstermesztőink és ne engedjék kezökből kisíklani azt a jövedelmet, mely jóformán önként kínálkozik.

4. *A lapított körte.* Aszalásra nem minden faj körte alkalmas, de a finom téli körtét kár is lenne aszalni, midőn annak az ára nyersen sokkal nagyobb; a puha nyári körte csak kisebb mennyiségben termesztetik, az elkel a helyi piacokon és a hol igen sok terem, ott lehet gyümölcsbort csinálni belőle. Az apróbb muskotályféle körtét gőzbe, cukorba főzik, vagy a sajtolt gyümölchöz vegyítés

végezt aszalják. Legtöbb a kalmánkörte és némely őszi faj, ezek aszalása igen előnyös, de különösen alkalmasak ezen körtefajok csemege-aszalvány készítésre, mert nagyon czukor-dúsak és tömör húsuak, azért szép alakot nyernek az aszalás által; czélszerűbb tehát ezekből inkább csemeget. mint közönséges aszalványt csinálni.

A csemege-körte így készül: a géppel vagy kézzel meghámozott kört ketté vágandó és csutkája kiveendő; a ketté vágás azonban úgy történik, hogy a nagyobb oldalon rajta maradjon a *gyümölcs szára*, azért a kisebb felét más célra, például sajtolt gyümölcshez keverésre használjuk. A kisebb fajta körtét nem szükséges szétvágni, annak a csutkája s magja kicsiny, az bent maradhat. Most első dolog a körte lehámozott haját megfőzni, és pedig lehető sűrűre, hogy a czukortartalma a lehetőleg tömörüljön és azután használatra félretenni.

Az elkészített körte cserényre rakva, az aszalóba tétetik, de még mielőtt egészen megaszalódnék, ki kell venni és lehetőleg meg kell minden egyes darabot lapítgatni, úgy hogy a rajta hagyott szárral a körte körvonaláig megtartsa. A félig megaszalt és meglapítgatott körtét valamely edénybe téve a sűrű lével, mely — mint említettük — a héjából főtt leöntjük, s abban néhány óráig állni hagyjuk; azután ismét a cserényre téve, folytatjuk az aszalást, és a mint ez tökéletesen befejeződik, akkor ismét a körtehaj levébe kell bemártani, de

ezután már csak a levegőn szükséges tökéletesen megszárítani, úgy azonban, hogy a nap ne süssen, különben megfeketednék, pedig csak akkor szép, ha sárga-barna színe van, de nem fekete.

Ilyen gyümölcs, ha ügyesen bánnak vele, olyan, mint ha czukorral jegeczezett lenne, ízre és szemre is igen kedves, és ha még szépen elcsomagolják, szintén csinos skatulyába rakják (a midőn jó laposra kell nyomni), kétséget nem szenved, hogy jó forgalmat lehet vele csinálni.

III.

Sűrített gyümölcs-kivonatok és lekvárok.

Gyümölcsíz, gyümölesszörp. — Párolt gyümölcs. — Gyümölcs-
sajt. — Lekvár különféle gyümölcsből.

Gyümölcsíz készítése.

A gyümölcsíz vagyis lekvár nem csak szilvából, de mindenféle gyümölcsből készíthető, ha a gyümölcs eléggé oszlékony és leves, de még a kevésbbé leves gyümölcsből is lehet lekvárt főzni, ha előbb a gyümölcs kevés vízben megfőzetik, azután áttörik, hogy a rostos részei eltávolíttassanak és csak az átszűrt nedv sűríttetik be vagyis addig engedik főni, míg vízrészei el nem gőzölögtek, meg a czukoranyag és a gyümölcs nedve, a fehérnye anyaga nem tömörült annyira, hogy a romlásnak ellentállhat.

A lekvárfőzés elmélete csak ezen a tételen alapszik, mint mondtuk: elpárologtatni főzés által a vizet, mely a gyümölcshedv egy részét képezi és besűrűsíteni a folyadékot annyira, hogy a czukor tömörülése által tartóssá (sokáig tarthatóvá) váljék. Hanem vannak szabályok a főzésnél, melyeket meg kell tartani, a melyektől függ a siker, ezeket közöljük a következőkben.

A szilvalekvár-főzés legelterjedtebb és mindenki ismeri, de többnyire csak egyszerű módon kezelték, t. i. eltávolítván a magot a szilvából, azt hajával együtt főzik; van így rendes kelete és határozott ára, mely csak egy-két forint között szokott ingadozni. Az azonban bizonyos, hogy a ki finomabb lekvárt főz, azt drágábban is adhatja el, pedig a munka alig valamivel több, mint ha finom lekvárt csinálnak, és költség csak annyi, mivel a tüzelő-anyag lévén a legnagyobb tétel, ez pedig semmivel sem lesz több, mint a közönséges lekvárfőzésnél.

Hogy a szilvát hajával együtt főzik lekvárnak, az nem épen kellemetes, de ez onnan van, mivel nehéz hámozni; főznek ugyan itt-ott hajatlant is, hanem ez úgy történik, hogy a gyengén megfőtt szilvát rostákon törik át és így távolítják el a haját, a mi természetesen ismét sok vesződségbe kerül. Legjobb mód az, ha a szilvát teknőkre öntik és leforrázzák, akkor könnyű lehámozni, a ki pedig ezt nem akarja és csak rostán töri keresztül, akkor vízzel kell meghigítani az első főzetet, a híg anyagot nagyon könnyű a rostán áttörni, e mellett csak az a látszólagos hátrány van, hogy több vizet kell elpárologtatni, mint a mennyit a gyümölcs saját nedve tartalmaz, mely szerint a főzés hosszabb ideig tart.

A főzés tartamára nézve azonban igen sok függ a tüzelés módjától és a keveréstől. Kezdetben nem szabad az üst alá erősen tüzelni, így a tüzelő-anyag is kiméltetik, de ha már kevésbé sűrűsödni kezd a

folyadék, akkor a tüzelésnek erősebbnek, egyszerűsmind mindig egyenletesnek kell lenni, mert ha a tüzelés időnként csökken, akkor az előrehaladott sűrűsödésben mindig visszaesés történik. A midőn azonban már jóformán felére befőtt, akkor már nem szabad erősen tüzelni, részint azért, mert könnyen kozmát kapna a lekvár, más részről azért, mert az erős tüzelésnek nincsen értelme, mivel ekkor már felosztatni a folyadékban semmit sem kell, csupán csak a fölösleges vízrészeket elgőzölögtetni, arra pedig bizonyos tartamu időre van szükség, ezt az időt az erős tüzeléssel megrövidíteni nem lehet.

Fontos különben a keverés is. Mint tudjuk, az üstökben könnyű falapátokkal keverik a lekvárt, azért, hogy az üsthöz ne égjen, és erre csakugyan szükség is van, de csak akkor, ha már sűrűsödni kezd, de ezen keverés sokszor nagyon késlelteti a sűrűsödést, és okozója a túlságos tüzelő-anyag fogyasztásának. A keverésnél az a szokás, hogy a keverő-lapátot nagyon kiemelgeti a keverő, sőt még a lekvárt is föl-fölemelgeti a levegőre, a mi annyit tesz, mint hűteni a folyadékot, ez csekélységnek látszik ugyan, és mégis nagy különbség van, ha jól keverik: akkor hamarabb és kevesebb tüzelő mellett fő meg a lekvár, mint ha rosszul keverik. A keverőnek nem szabad soha sem ki vagy felhúzni a lapátot, hanem egyenlően az üst alján kell annak a lapos végét jártni, az pedig épen meg nem engedhető, hogy magát a folyadékot felemelgesse s így vizsgálja, vajjon sűrűsödik-e?

A lekvárfőzéssel azonban nem kell csupán a szilvára szorítkoznunk, lehet más minden gyümölcsből főzni, és pedig sokkal jobbat és finomabbat, mint a szilvából. Eddig a háziasszonyok a süteményekhez leginkább málnából, ribizkéből és barackból szoktak lekvárt csinálni, de csak annyit, a mennyit a házi szükségök igényel. Miért ne lehetne tehát annyit csinálni, a mennyit kereskedésbe lehetne bocsátani, persze egy-két üveg nem elegendő arra, hogy valamely nagyobb kereskedő magára vállalja a közvetítést s piacra vigye a czikket; ehhez nagy mennyiség kívántatik, mit előállítani azoknak való és azoknak kell, a kiknek sok gyümölcsük terem és a kik azon panaszkodnak, hogy nem lehet értékesíteni a gyümölcsöt, mi által jóformán elidegenítik a gyümölcstermeléstől azokat, a kik még csak a kezdettel küzdenek. Pedig bizony lehet, a mint mindenki meggyőződhet ezen könyvből, csak akarat kell hozzá.

Annyi bizonyos, hogy lekvárt bármely gyümölcsből lehet főzni a fentebb előadott mód szerint; a kérdés csak az, kifizeti-e magát? mert általában a gyümölcstermelőnek mindig azt kell számba venni: miképen lesz több haszna, ha nyersen vagy aszalva, avagy mint lekvárt értékesíti-e gyümölcsét, vagy pedig ha bort csinál belőle? azért írjuk le itt a gyümölcs értékesítésnek minden módját, hogy ebből mindenki azt választhassa, mely az ő körülményeinek leginkább megfelel.

A lekvárral tehát úgy vagyunk, hogy legjövödel-

mezőbb a szilva-lekvár közönséges módon, de azon szabályok szerint főzve, melyek itt leírva vannak. A finomabb lekvárok csak kivételesen jönnek kereskedésbe, de a házi szükségre az ügyes háziasszonyok nem fogják elmulasztani ilyeneket csinálni.

Van azonban egy eset, t. i. ha valakinek sok nyári körtéje van, a mely hamar puhul és sok czukrot tartalmaz, ezt aszalni nem lehet, és ha a helyi piaczokon csak potom áron lehetne elveszteni, akkor is jól teszi, ha lekvárt főz belőle, mert így csakugyan legjobban értékesítheti és puha leves körtéből nagyon kevés fáradsággal lehet lekvárt főzni.

Gyümölcs kivonatok és beföttek.

Gyümölcsöt czukorban vagy gőzben befőzni anynyira elterjedt szokás, miként azt minden háznál ismerik, és ha valamely fiatal nő nem eléggé jártas eben, úgy van elég alkalma azt a korosabbaktól eltanulni. Kereskedelmi szempontból azonban fontosabb a befötteknél a kivonatok készítése, ilyenek: a *gyümölcsszörp* és a *gyümölcssajt*.

Ennek két előnye van: először az, hogy sokáig tarthatók, nincsenek a romlásnak kitéve; a másik az, hogy a külföldre szállíthatók és így az eladásra nézve biztosítva lehet a termesztő. És még a szörpkészítésnél az az előny is van, hogy ép azon gyümölcsnemeket lehet szörppé csinálni, melyeket másképen nehéz értékesíteni; ilyen a puha cseresnye, a meggy és a ribizke. A kemény ropogós cseresnye

kiváló aszalásra, de a puha, nedvdús fajból legjobb bort vagy szörpöt csinálni, különösen alkalmas pedig erre a ribizke.

Már említettük, mily kelete van néhol a ribizkének, nevezetesen pozsonymegyei Récse község évenként 14—16 ezer forintot vesz be a ribizkéért, melyet a külföldi kereskedő Hamburgba szállít és ebből mind szörpöt csinálnak, a mivel sietni kell, mert ha sokáig áll rakáson a ribizke, kivált ha megtörik, igen hamar erjedésbe jön és könnyen megeczetesedik.

A *szörp* nem más, mint a gyümölcs tiszta nedve vagyis *kivonata*, a készítésnél tehát főelv az, hogy a gyümölcs nedvét a gyümölcs hajától és húsos részeitől mennél tökéletesebben elválasszunk, de mivel a gyümölcsnedv, mely czukrot tartalmaz, a levegővel való érintkezés által igen könnyen erjedésbe (forrásba) jönne, a mi által első esetben borrá változik, a további forrás és a levegővel való érintkezés által pedig eczetté lesz. Ezt az által mellőzik el, hogy a leszűrt nedvet felforralják, a forralás által az erjanyag megsemmisül (megöletik) és így jól elzárt üvegekben édes és romlatlan marad a szörp, kivált ha tiszta és jól át van szűrve.

A készítmód ebből áll: a cseresnyének és meggynek eltávolíttatik a magja és szára, azután kézzel valami edényben a lehetőségig szétdörzsöltetik, a mi, ha megtörtént, akkor ritka erős vásznon keresztül kifacsartatik a leve, a mit erős nyomás

által kell eszközölni, és a mire a gyakorlat nyújt többféle módot. Ezen munkát hűvös helyiségben kell végezni, és a kicsavart nedvnek is néhány óráig hűvös helyen kell állni, hogy leülepedjék; ekkor ismét vászon-ruhán leszűretik a tisztája és felforraltatik, a midőn pedig kihült, akkor, még mielőtt üvegekbe öntenék, újra át kell szűrni, hogy egészen tiszta legyen.

A ribizkével könnyebb bánni; ennek csak a szára távolítandó el, azután könnyen megy a szét-dörzsölés, és átszűrni is könnyebb, mert levesebb. Ha a ribizke vagy a meggy és cseresnye eléggé érett és czukordús, akkor nem szükséges ugyan a czukor hozzáadása, különben kell czukrot adni hozzá; a mennyiséget csak ízlelés által lehet meghatározni, a fődolog az, hogy poralakban adjuk hozzá a czukrot és addig, mielőtt felforraltuk, hogy a czukor a nedvvel együtt főjjön.

A ruhában visszamaradt húsos részt és gyümölcshéjat nem kell eldobni, mert abból még jó eczetet lehet csinálni, a mint a következő fejezetben le van írva, de be lehet dobni a hordóba, melybe a pálinkának való gyűjtetik.

A *gyümölcssajt* szintén nem más, mint a gyümölcs nedve *tömörített* alakban, az első teendő tehát kivonni a nedvét a gyümölcsnek. Ez némely gyümölcsnél, mint a puha cseresnye, meggy és ribizke, könnyen megy, de például az almánál vagy körténél igen nehezen, pedig a legjobb és legtar-
tósabb az alma-sajt, azért az almát mindenekelőtt

meg kell hámozni, a csutkáját eltávolítani és azután kevés vízben tökéletesen lágyra megfőzni, így ha kihült, a nedvét ruhán át jól ki lehet facsarni.

Első dolog tehát, akár miféle gyümölcsnek kivonni a nedvét és átszűrni a lehető legjobban, hogy tiszta legyen, azután következik a nedv *tömörítése*, a mi épen úgy történik, mint a lekvárfőzés, csak hogy a főzés fokozottabb, mivel a sajtnak sűrűbbnek, szilárdabbnak kell lenni, mint a lekvárnak.

Igy a jól átszűrt nedvet tűz fölé helyezve, lassan föni hagyják, ha kevéssé sűrűsödni kezd, akkor már kevergetni szükséges, mint a lekvárt, és a kevergetésnek folyvást tartani kell, mindaddig, míg a tüzről le nem vétetik. De a keverést nem kell úgy érteni, hogy a keverő keze soha meg ne álljon, abba lehet azt hagyni akár hányszor, csak nem hosszú időre, hogy az edényhez ne égjen és a keverő-kanalat nem kell kivenni belőle, mert a folytonos kisedés által mindig valamennyire hülne, mit hosszabb főzés és több tüzelés által kellene helyrehozni.

Midőn már a folyadék sűrűsödik, egy tiszta fakanállal ki kell venni belőle próbául, vajjon alkalmas-e arra, hogy ha kihül, sűrűvé (tömörré) váljék; ezen próbák határozzák meg azt az időt, mikor kell levenni a tüzről, a mire egy-két gyakorlat mindenkit hamar megtanít. A megsűrűsödött folyadékot lapos edényekbe kell kiönteni, hogy egy jó ujjnyi vastagságnál magasabb réteget ne képezzen. Leg-

jobb bádogos által fehér pléhből négyszögletes edényeket csináltatni és abba önteni. A kiöntéskor még lágyas ugyan a folyadék, úgy hogy jól hagyja magát simítani, és el is kell a lehető legegyszerűsebbre simítani a tetejét; ha azonban hosszabb ideig (néha több napig) ki van téve a levegőnek, akkor egészen keményre szárad, úgy hogy szépen lehet szeletelni. Esetleg ha megszáradni teljességgel nem akar, akkor egy kis víz hozzákeverésével újra főzni kell és nem szükséges aggódni, hogy hasznavehetetlenné vált.

A kevésbbé édes gyümölcsnedvhez egy kis cukor is adandó, a cél különben nem az, hogy nagyon édes legyen, hanem hogy *gyümölcs íze legyen*, előnye pedig az, hogy fölötte *egészséges csemege*, a szemnek is *tetszetős*, *sokáig eltartható*, *szépen csomagolható* és *könnyen szállítható*, azért van jó ára és kelete.

Midőn már az edénybe öntött és elsimított főzet jól tömörült, akkor szép szeletekre kell vágni, ha a késhez ragadna, a kést finom porcukorba kell gyakran bemártani. A fölvgagdalt szeleteket még egy ideig szellős helyen kell tartani, azután skatulyába rakni, mely selyempapirossal bélelendő ki; a berakásnál egy-egy kicsit porcukorral kell meghinteni. A cukrot, mielőtt porrá töretik, jó ha narancsvagy citromhéjjal erősen bedörzsölik, mi által a sajtnak gyenge illatot lehet adni.

Hogy minden gyümölcstermelő szörp- és sajtkészítéssel is foglalkozzék, arról szó sincsen, ez

mindenik saját körülményétől függ, de nemzetgazdasági tekintetből nagyon kívánatos, hogy ezen ipar minálunk meghonosodjék és mennél nagyobb mérvet nyerjen, mert ez által is élénkül a kereskedelmi forgalom és szaporodik a pénz. a közvagyonosodás.

IV.

Gyümölcsbor és eczetkészítés.

A gyümölcsbor becase és tulajdonságai. — Bornak alkalmas gyümölcsök. — Gyümölcsbor készítése és kezelése. — A gyümölcs-eczet-készítés.

A gyümölcsbor becase.

Némely vidéken voltak bő gyümölcstermő évek, midőn a gazda alig birta potom áron értékesíteni, mert ha friss állapotban el nem kelt, csak két út állt előtte, t. i. vagy megaszalni, vagy pálinkává főzni. Mind a két mód mellett a tüzelő-anyag költsége nagyon leszállította a jövedelmet, a meggynek aszalása pedig (mely némely vidéken roppant mennyiségben terem) épen kárral járt. Ily eshetőségtől tartanak más vidéki gyümölcstermelők is, pedig ennek nem kell és nem is szabad bekövetkezni, mivel más és olcsó módja is van a gyümölcs értékesítésének, t. i. az, ha *bort csinálnak belőle*, aszalásra pedig csak azt fordítják, a mely biztos hasznot ígér.

Az tehát a gyümölcsbor-csinálásnak egyik előnye, hogy lehet a gyümölcstermelőnek az aszaláson kívül még másképp is értékesíteni gyümölcsét. A másik előny pedig az, hogy a gyümölcsbor készítéshez sem tüzelő-anyag, sem sok munka és idő nem kívántatik; a kiállítása tehát olcsó

és mégis nagy árban értékesíthető *becses tulajdonai régett*.

Az bizonyos, hogy gyümölcsből nem lesz *szőlőbor*, de sokban hasonlít a szőlőborhoz és az is bizonyos, hogy noha a valódi bor sokaknak ajánlva van életrendi tekintetből, többnek pedig élvezetet okoz használata, mindamellett elegenden vannak, a kiknek nem tesz jót a valódi bor, sőt nem is szívesen isszák, ilyeneknek tehát valóságos jótétemény a gyümölcsbor, mert élvezetes és egészségi tekintetből is javalva van. Egészen más a gyümölcsbor, mint az utánzott műbor vagy is gyártott bor, melyben az igazi bornak egy parányi alkatrésze sincsen meg, kivéve a spiritust, mely szesz ugyan, de nem olyan szesz, a minő az igazi borban van, csak is az a hatása van meg, hogy a vért sebesebb keringésbe hozza és ha bővenisszák, meg is lehet részegedni tőle, de ezt a hatást maga a spiritus is megteszi, ha vízzel hígítva isszák, a mint a köznép issza is, nem szükséges még a vízhez festő-anyagot, glycerint vagy némely savakat keverni, hogy a borhoz szemre hasonló folyadék legyen, melylyel annyi sok becsületes embernek a zsebéből kilopják a pénzt és megölik az egészségét.

A gyümölcsbor alkatrészei sokban hasonlítanak a jó szőlőbor alkatrészeihez. A szőlőbornak főalkatrésze: *a*) cukorból természetes úton fejlődött szesz, ez megvan a gyümölcsborban is, abban is a forrás (erjedés) által fejlődik ki a szesz ép úgy, mint a bornál; *b*) van a borban növényssav, a mi

kellemetessé teszi, ilyen van a gyümölcsborban is; *c)* van csersav, a mi a gyümölcsborban is megvan kisebb mértékben, de szaporítani lehet a kezelés által; *d)* vonatanyag ép úgy van a szőlőborban, mint a gyümölcsborban.

Azonban hiányzik a gyümölcsborból: *a)* borillat, *b)* a borkősav; tehát e kettő teszi részben a különbséget; de ha a gyümölcsborban meglenne is azon illóolaj, melyből a borillat származik, a gyümölcsíz mindig túlnyomó tulajdona lenne; ám de e gyümölcsíz nem kellemetlen, sőt sokak előtt kellemes, mint a hígított málna- vagy ribizke-szörp, vagy ezekből készült fagylalt és még ezeknél is kellemetesebb az által, hogy a gyümölcsbor a mérsékelt szesztartalom mellett sok lekötött szénsavat tartalmaz, a mi ivásnál némiképp azt az érzést okozza, mint a pezsgőbor vagy jó ásványvíz.

Annyi bizonyos, hogy a gyümölcsbor nyáron mint hűsítő ital igen ajánlható és orvosi vizsgáldások után az is bizonyos, hogy könnyen emészthető, emésztési zavarokat nem okoz, sőt előmozdítja az emésztést, a vérkeringést rendes forgásában elősegíti és ép úgy képes jó kedvre deríteni az embert, mint más bor, a nélkül, hogy főfájást vagy valami kellemetlen utóhatást okozna.

Vegyük már most tekintetbe azt, hogy ha nagy mennyiségben készítenék és könnyen hozzáférhető lenne, mennyire megszorítaná a pálinkaivást és ha bár olcsóbbra szabnák is az árát a termelők, mint a minő ára a természetes bornak van, mégis nagy

jövedelmet szerezhethének ez által magoknak, a minek elég példája van a külföldön, a hol a gyümölcsbor-készítés és fogyasztás divatban van.

Azért, de nemzetgazdasági tekintetből is, nagyon kívánatos, hogy a gyümölcsbor készítésével mennél többen foglalkozzanak.

Arra a kérdésre, hogy minő gyümölcsből lehet bort csinálni? a felelet ez: általában mindenféléből, mely cukrot, gyümölcsnedvet s gyümölessavat tartalmaz; így lehet almából, cseresnyéből, meggyből, ribizkéből, körtéből, csak is a barack az, mely legkevésbé alkalmas. A borsinálás főelve is minden gyümölcs-fajra nézve egyenlő, csak is a kezelésben vannak némi eltérések a különfajú gyümölcsök természete szerint, valamint minőségre nézve eltérő a bor a gyümölcs neve szerint. Legjobb és legtartósabb az almabor, kivált jó faj almából, ez tartalmaz legtöbb cseresavat (tanint), ezután következik a cseresnye és meggybor, különben vannak, a kiknek az almabor ízlik jobban, másoknak pedig a meggybor. Zamatra nézve pedig legkitünőbb a ribizke-bor, ha vörös és fehér ribizke feketével van keverve; a fekete ribizke szaga, mely sokak előtt kellemetlen, a forrás által átváltozik és kellemetes illatává teszi a bort. De van zamata némely almabornak is, a mely tudniillik jó faj almából készül, mint például a mánczi alma.

A gyümölcsbor készítmódja.

A ki a szőlőmustból tud bort csinálni, az a gyümölcsből ép úgy csinálhat, mert a gyümölcs-must kezelése ugyanaz, mely a szőlőmusté, a nehézség csak abban van, vagy is külön szakismeret csak arra nézve kívántatik, hogy meglehessen nyerni a szükséges gyümölcsmustot, ez pedig azért kíván bizonyos ismeretet és jártasságot, mert a gyümölcs különböző fajai szerint a must csinálásának módja is különböző.

Az elmélete a gyümölcsbor-csinálásnak ugyanaz, mint a szőlőbor-csinálásnak. Mind a kétféle mustban főszerepe van a czukornak, ez pedig csak erjedés (forrás) által alakul át szeszszé; az erjedés bontja fel egyuttal azon anyagokat is, melyek ízt és zamatot adnak a szőlő- és gyümölcsbornak egyaránt, egyszersmind az erjedés által válik ki az egyik és másikféle borban szükségtelen fehérnye, mely az erjedés csendesedésével, kivált pedig végmegszűnésével lecsapódik a seprőbe.

E szerint az *erjedés* a leglényegesebb része a bor-csinálásnak, erre kell legnagyobb gondot fordítani, mert ennek miként történt lefolyásától függ a gyümölcsbor minősége és tarthatósága is. Az eljárást részletesen írjuk le, de miután — mint már említve volt — az eljárás a gyümölcsnemek szerint különböző, azért külön vesszük a gyümölcsnemeket tárgyalás alá.

Első az almabor. Ez legtartósabb és legzama-

tosabb, de csak ha jóféle almából készül. Azt tudjuk, hogy az almának sok faja van, t. i. nyári édes alma, nyári borízű, azután őszi és téli. Ezeknek ismét vannak külön fajai, például a rénettek, a pogácsa, masáncezi, törökbálint, szikulkai és több mindenféle faj, de ezeket nem szükséges előszámlálni, mert nem ezen fordul meg a dolog, az egyes válfajok között a különbség nem nagy, hanem különbség van igen is a *nyári*, *őszi* és *téli* fajok között és pedig a különbség e tekintetben igen nagy, t. i. nyári almából csak silány és kevés ideig tartható bort lehet csinálni, ellenben a téli fajok bármelyikéből kitünőt, de legjobbat mégis az őszi fajokból, mert ezek lédúsabbak, mint a későn érő téli fajok.

A különbség azután egyik és másik faj között az, hogy némelyiknek vastag, másiknak vékony haja van, egyik keményebb húsu, mint a másik, e mellett zamatosabb is. Zamatban és lágyágban azonban minden faj igen sokat nyer az által, ha sokáig marad a fán, vagy ha keresztül mehet az utóérésen; a frissen szedett gyümölcsből soha sincsen oly jó bor, mint abból, a mely jó hosszú ideig áll rakáson, de úgy, hogy ne rothadjon, és ha netalán egy vagy két rothadt találkoznék között, az azonnal eltávolítandó, mert a rothadás elterjedhet a többire is, de ha el nem terjedne is, a rothadt szag érezhető lenne a boron.

A ki teheti, a bornak szánt almát addig hagyja a fán, míg a derek nem fenyegetnek és csak azt

szedesse össze, a mely önként lehull. Ha esés vagy rázás által összetörődik, megütődik az alma, ez nem árt addig, míg az ütés helye meg nem taplósodik, de már az ilyen taplós részei az almának kellemetlen ízűvé teszik a bort, azért vagy addig kell musttá csinálni, míg a törődött részek át nem mennek taplósodásba, vagy pedig az ilyeneket külön kell válogatni és csak úgy használni, ha a taplós részei kivágattak.

Ha elérkezett a gyümölcszedés ideje, akkor már készen kell lenni a borkészítéshez szükséges edényeknek, ú. m. a szükséghez mért terjedelmű kádnek vagy félfenekü hordónak, szűrő edénynek és vastag szövetű szűrő zsáknak, a sajtónak és hordóknak. A tisztaságra a legnagyobb gondot kell fordítani, mert valamint a szőlő leve, úgy a gyümölcs leve is igen érzékeny, minden legkisebb piszok, de kivált a penész iránt, melynek szagát magába veszi és az által az egész készlet el lesz rontva.

A hol gyümölcsbort csinálnak, ott mindig van hulladék, valamint az aszalásnál is megmarad a gyümölcs haja és csutkája, a miből pálinka lesz, esetleg lehet eczet. A gyümölcsnek ipar által való értékesítése tehát mindig össze van kötve a pálinkafőzéssel, mi által a haszon emelkedik. Ebből nem az következik, hogy minden termesztő maga égesse ki összegyűjtött gyümölchulladékait, hanem csak gyűjtse össze, a mi végett a szükséges edényekről előre gondoskodják, azután találkozik a czefrére vevő a pálinkafőzők közül.

A mint már említettük, a bor a gyümölcs nedvéből lesz, *ez a gyümölcs-must*, tehát első feladat *mustot nyerni*. Az alma legnehezebben levesedik meg, annak meg kell puhulni, szét kell mállani, hogy jól kiadja a nedvét; azért először össze kell zúzni, ezt valamely erős edényben sulykokkal is meg lehet tenni, de van több gép is, melylyel a zúzást végre lehet hajtani; ha már puhul, akkor a szokásban levő szőlőzúzókon lehet szétzúzni, csak a zúzó hengereit tágabbra kell venni, mint mikor szőlőt zúznak rajta.

Külföldön, a hol a gyümölcsbor-készítés nagyban dívik, az összezúzott almát legtöbbször azonnal a sajtóba teszik és kisajtolják, ez által ugyan szép tiszta bort nyernek, de nem tartósat, mivel kevés tanin (csersav) jut bele, pedig a bor tartósságát, legyen az szőlő- vagy gyümölcsbor, a csersav biztosítja, azért a vörös bor mindig könnyebben tartható, mint a fehér, mert több benne a csersav. De a csersav mindig kellemesebb ízűvé is teszi a bort, a borból lévő szesznek — egy kevés felbontatlanul maradt czukornak — a növényssavval és csersavval való szerencsés vegyülete teszi a bort kellemetes itallá.

Csersav az almának a hájában és csutkájában van, azért szükséges azt kivonni; igaz, hogy a sajtolás is kiszorít valamit, de én azt elégségesnek nem tartom, azért azt tanácsolom, hogy egy-két napig az összezúzott czefre levében maradjon, és így kezdje meg az erjedést; hanem nagyon kell ám

vigyázni, nehogy eczetsavat kapjon, mert a gyümölcsnedv nagyon hajlandó az eczetesedésre és ha csak egy parányi eczetgombacsira is vegyül közébe, a bor eczetes vagy legalább is eczet ízű lesz. Az eczetesedést azonban el lehet kerülni az által, ha a czeffre sűrű részét egy átl'yuggatott borító-deszkával beszorítjuk a folyadékba, úgy hogy a sűrűjét a levegő ne érintse, csak a híg folyadékot, a melyhez nem tapad olyan könnyen az eczetgombacsíra.

Ha legalább egy napig ázott így a czeffre levében, azután le kell szűrni, illetőleg ki kell sajtolni és hordóba önteni, hogy további erjedését befejezze. A hordót teleönteni nem szabad és ép úgy el lehet látni erjesztő erővel, mint a bormustot. Mig az első rohamos erjedés tart, addig a hordó melegebb helyiségben is állhat, de azután rögtön a pinczében kell elhelyezni és még az sem baj, ha a mint a présből a hordóba öntik a mustot, azonnal a pinczébe helyezik a hordót, így lassabban fog erjedni, lassabban tisztul meg, de biztosítva van a romlás ellen.

A mint a pezsgő erjedésnek vége van, azonnal tele kell tölteni a hordót és nyugodtan hagyni addig, míg tisztulni kezd és a söprő leülepedik, a mint ez megtörtént, azonnal le kell fejtetni. A gyümölcsbornak nem szabad oly sokáig söprűn állni, mint a szőlőbor áll. A lefejtett bort pedig szorgalmasan töltögetni kell, különben hamar penészt kap. Kénezt hordóba lefejtetni nem szabad; kénezés helyett a gyümölcsbor hordóját legjobb szesz-

szel kevésbé kiöblíteni, de a szesznek nagyon tisztának, finomnak, minden szag és kozmaíztól mentnek kell lenni, mivel a szesz ugyan maga nem árt a gyümölcsbornak, sőt javítja, de minden idegen íz és szag elrontja.

Körtéből könnyebb mustot csinálni, mert a körte egészen meg szokott puhulni és így egyszerű zúzás után a sajtóba tehető. De a körtének fajtái külön tulajdonságaikra nézve igen eltérők; van édes és leves, de van leves és nem édes, valamint édes és nem leves, vagyis némely fajban elegendő a cukor-anyag, míg más fajokban nagyon kevés, már pedig cukor nélkül nem fejlődhetik ki szesz, szesz nélkül pedig nagyon gyenge, ízetlen s tarthatatlan lesz a bor; azért vagy vegyítve kell a kétféle fajtából mustot csinálni, vagy mesterségesen kell a cukrot pótolni.

Csersav a körtében is van és miután hamar lágyul, a lágyulás pedig legelőbb a csutkánál kezdődik, így a lágyulás által a csersav jóformán feloldódik, azért a körtét nem szükséges czeprésen erjeszteni, hanem az összezúzás után azonnal a sajtóba lehet tenni és leszűrni. De mivel némely körtének a leve túlságosan sűrű és néha nagyon kevés benne a sav, szükséges a túlsűrű nedvet vastag ritka vászon keresztül szűrni. Ha pedig túlságosan édes lenne, mit némelyek émelygős édesnek mondanak, akkor valamely savanyú almának a levét kell hozzákeverni.

Ha a körtét ízleljük, akkor sem a cukor-, sem

a sav-tartalmat nem határozhatjuk meg annyira, mint mikor már a mustját kóstoljuk, a vegyítésnek tehát ekkor van a legalkalmasabb ideje. Ez természetesen mindenkinek saját ízlésétől függ, de ha szokásba jön nálunk is a gyümölcsbor-csinálás nagy terjedelemben, akkor a gyakorlat meg fogja tanítani a termesztőt, melyik minőségű bora keresettebb, az-e, mely édes, vagy a mely gyengén savanykás, vagy az, melyet a csersav tömörebbé (testesebbé) tesz? és e szerint készítheti borait, a mit a kezelés által könnyen utolérhet.

Cseresnye és meggy tartalmaz legtöbb cukrot, legalább is ezek jobb fajai, mert ezek között is van kevésbbé értékes faj. Némely cseresnye és kivált meggy-fajból oly sűrű és cukordús folyadékot nyerünk, miként nagyon nehezen indul meg az erjedése, vagy pedig oly rohamos az, hogy ha csak felénél is feljebb van töltve a hordó, kifolyik belőle. A tulságos cukortartalom nem baj ugyan, csak hogy ez esetben sokáig nem szabad feltölteni a hordót, mint a tokaji kövér aszu-bort nem töltik fel és sokáig kell várni, míg erjedés által a cukor felbontódik, valamint sokáig várnak az aszu-bortermesztők, hanem a hosszú várakozásnak az eredménye azután, hogy erős és tartós bor válik belőle.

Különben ha ilyen sűrű mustból mielőbb kiejedt bort akarunk nyerni, egyszersmind attól tartatunk, hogy a sűrű must könnyen megeczetesedhet, a mi nem eléggé hideg pinczében gyakran meg-

történik, akkor a sűrű mustot legtanácsosabb vízzel hígítani, de csak annyira, hogy értékét el ne veszítse.

Legkevesebb csersav van a cseresnye mustjában, azért legkevesbbé tartós a bora, új korában ugyan jó ízű, de fejlődött, érett bort nem igen lehet belőle csinálni, ha csak mesterségesen nem pótoljuk a csersav-hiányt, ha azonban ezt pótoljuk, akkor kellemetes italt nyerünk a cseresnyéből is, kivált pedig a meggyből, melynek megvan a szükséges és egészséges növényssava.

Ribizkéből legkevesebbet csinálnak bort, úgy hogy azt ritkaságnak mondhatni, pedig nagyon is érdemes ezzel foglalkozni, mert a ribizke pusztá dugványozás által szaporítható, korán és mindig terem, helyet nem foglal, mert elfér a kerítés körül, de nagy gyümölcsösökben legalkalmasabbak arra, hogy azon közöket kitöltsék, melyet a nagy koronájú és szétterjedt gyökérzetű fának hagyni szükséges. És még a fillokszéra által kipusztult szőlőkben mily jó helye lenne a ribizkének, melyből akár mennyi bort lehetne csinálni.

Vannak ugyan, a kiknek eddig is — noha még az elmondottakról még nem is gondolkoztak — sok ribizkékjök terem és alig képesek értékesíteni, mert az eszközbe sem jött, hogy a külföldre is szállíthatják, mit ezen könyvben felhozott réesei eset bizonyít, de arról sem birtak tudomással, hogy a ribizkéből is lehetne bort csinálni. A ribizke-borról báró Nyáry Gyula, ismert író és nagygazda, ezt írja:

«Az alma- és körte-bor hallomásból ismeretes lévén, ez alkalommal ezeket mellőzzük, s csak is annyit tartunk megjegyzendőnek, hogy Normandia vagy Némethon több vidékén, de már Felső-Ausztriában is az újabb mód szerint szűrt efféle italok, úgy jóságukra, mint tartóosságukra nézve, kívánni valót nem hagynak hátra, s mint felettébb egészséges és üdítő italok, a szőlőből készült gyengébb asztali borokat előnnyel helyettesítik.

Sok évvel ezelőtt az almabort és ennek termesztését a szőlőbort nem termő vidékeink számára a legmelegebben ajánlatba hoztuk, mi okvetlenül az odavaló népre üdvösebb hatással leendett volna, mint a mérges hatású, erkölcsöket elkorcsosító és az ember szervezetét elnyomorító pálinka, de hát hiába, az almabor nálunk nem tudott popularitást szerezni, még pedig leginkább azért, mivel az intelligensebb osztályunk az ilyetén kezdeményezésekre érzéket és akaratot nem mutatott.

Másként van ez Angliában, hol tudvalevőleg a szőlő szabadban nem érke meg s azért különös üzdészetekben (vinery) tenyésztetik. Itt az úgynevezett gyümölcsborok mindenféle gyümölcsökből, úgy mint pöszmétéből, ribizkéből stb. készítenek.

Annyi bizonyos, hogy a bor nem csupán szőlőből, de egyéb gyümölcsökből, például ribizke, pöszméte, eper, szeder, áfonya, málna, de főleg alma és körtéből készíthető. Magától értetődően, hogy ha például jó ribizke-borra akarunk szert tenni, úgy

ezt gallizálni kell, vagy is egy liter ribizke-mustot két liter vízzel és egy kiló czukorral megvegyíteni.

Nem ok nélkül hoztuk fel példaként a ribizke-bort, miután a ribizke bőven terem, könnyen tenyésztethető, talaj dolgában nem válogató, különben pedig gyümölcse üdén és feldolgozva, jelesül pedig bornak szűrve annyival inkább ajánlható, mivel a fillokszerás agyagos talajon is előnnyel és kevés gondozás mellett művelhető. Egyébként mindazon előnyök, melyek a ribizkéről előbb elmondattak, ugyancsak a pöszmétére is alkalmazhatók.

A ribizke-bor készítéséhez a vörös, a fehér avagy fekete gyümölcs földolgozható.

A fekete gyümölcsöt termő ribizke (*Ribes nigrum*; Cassis; Gichtbeerstrauch) a ribizke-bor csinálásához mint vegyíték annyival inkább kinálkozik, mivel ezáltal a bornak kellemes muskotályszerű zamat kölcsönöztetik. Különben pedig az ebből készült s czukorral befőzött szörp, mint köhögés és gyomorjavító házi szer, nagy kedveltségnek örvend.

Alkalmilag legyen szabad néhány kiváló ribizke-féleséget megemlítenünk, úgy mint:

a vörös és fehér hollandit, a nagy vörös cseresnyeribizkét, a magnum bonum-ot. A feketék közül megemlítenők: az Ogden, Blakk Naples és a Victoria s különösen a Fay's new prolific red Currant újdonság.»

Ezen szakavatott tollal irt sorok elég felvilágosítást adnak arról, hogy a ribizkéből is lehet jó bort csinálni, mihez hozzá kell adnom saját kísérleteim után szerzett tapasztalataimat.

A gallizálás föltétlenül szükséges, mert ha elegendő czukor-anyagot tartalmaz a gyümölcs és ha nem épen erős bort akarunk csinálni, akkor fölösleges a czukor hozzáadása, de a mennyire ezt valaki szükségesnek látná, akkor kevesebb czukorral is beérheti, csak hogy a czukrot előbb tűzön vízben, vagy a gyümölcs mustjában fölolvasztva kell a többi musthoz keverni, nem pedig nyers állapotban. Különben a gallizálásnak más gyümölcsbornál is lehet helye, azért a gallizálás módját a következő fejezetben írjuk le.

Igaz, hogy a ribizke-bor ámbár ízre kitünő és kiadó, de a leggyöngébb; ezen azonban finom szesz hozzáadásával is lehet segíteni, hiszen tiszta borszeszszel szokták a legdrágább spanyol borokat erősíteni és a franczia borkereskedők kezéből is alig kerül ki bor, mely ne lenne szeszestíve, de természetesen csak tiszta borszeszszel. Ez nem olyan, mint mikor műborba (gyártott borba) adnak szeszt, és épen közönséges szeszt. Minden borban van szesz, a mi az erjedés által keletkezik, ha ehhez a szeszhez hasonlót adunk a borhoz, ezzel szaporítjuk erejét, de a bort általában el nem rontjuk; persze ezen szaporítás nem lehet tulságos, mert a bor csak akkor jó, ha megvan az összhang: a savak, a szesz és egyéb anyagok között; a mint a szesz túl-

nyomólag több lenne, úgy ezen összhang fölbomlana, az alkatrészek közötti arány és egyensúly megszűnne és ez által a bor a sajátságos jellegét elveszíteni.

Én fontosabbnak tartom még a szesznél is azt, hogy a ribizke-borban, valamint némely másnemű gyümölcsborban is kevés a csersav, a miről a következő fejezetben bővebb magyarázatot adunk.

Gyümölcsbor kezelése.

A gyümölcsbor kezelése ott kezdődik, a mint már hozzájutottunk a musthoz, melynek előállítását a különböző gyümölcsfajok szerint leírtuk. A mustnál az első és főfeladat az erjedés, miként megy ez keresztül, illetőleg miként vezetjük keresztül, attól függ: minő lesz a bor. Függ ugyan a bor minősége a must minőségétől is, de ép azért, ha azon javítani akarunk, akkor az erjedés beállta előtt kell a javítást eszközölnünk.

A must javítását pedig csak úgy eszközölhetjük, ha tudjuk, minőnek kell lenni a mustnak, vagy is mily mustból várhatunk jó bort és azután azt kell tudnunk, mi hiányzik a mustban, mikép kell azt pótolni?

A bortól azt kívánjuk: 1-ször, hogy *tartós*, 2-szor, hogy *jó ízű* legyen. Mi teszi a bort tartóssá? a *szesz* és a *csersav*, és hogy minden oly anyagtól ment legyen, a mely a megromlást előmozdíthatná. Ez tehát az első útmutató, a mely

szerint el kell járnunk, és pedig, miután a szesz cukorból fejlődik, tehát ha nem lenne elegendő cukor a mustban, azt hozzá kell adni. Ez a gallizálás, a mit lejjebb részletesen leirunk. De nagy kérdés, hogy a midőn a bornak szesztartalmát akarjuk fokozni, kell-e a cukorhoz vagy is gallizáláshoz folyamodnunk, nem-e jobb közvetlen tiszta szeszszel segíteni a hiányon?

Hogy a szesz biztosítja a bor tartósságát, bizonyos, mert hiszen a szeszben még állatokat is (látni a muzeumokban) épen eltartanak. De bizonyos az is, hogy a *csersavnak* (taninnak) szintén konzerváló hatása van, azért cserzik a bort és azért állandóbb oly bor, melyben bővebben van csersav. És így a szesz és csersav összehatása biztosítja a bor állandóságát, a mihez még hozzá kell járulni annak, hogy minden oly anyag eltávolíttassék a borból, mely a romlását előmozdíthatná, ilyen a fehérszín, a penész, minden piszok és a levegőben láthatatlanul úszkáló gombacsírák, melyre ugyan az erjedés előmozdítása végett a mustnak szüksége van, de azután már ártalmas, azért a bort a levegővel való érintkezéstől óvni kell.

A bor második kelléke, hogy *jó ízű* legyen. És mi teszi jó ízűvé, kellemetes itallá a bort? bizony nem egyedül az a körülmény, hogy a bor a szőlőnek vagy gyümölcsnek nedvéből van, mert hiszen ezen nedv legnagyobb része víz és csak igen kis részét képezik a folyadéknak azon anyagok, melyek tulajdonképen borrá teszik a folyadékot,

mint például ezek legfőbbjei: a szesz, a növény-savak, a föloldatlan czukor- és a csersav. Tehát hogy a bor jó ízű legyen, különösen ezen alkatrészekre és pedig kellő arányban van szükség.

Most ha a gyümölcs-mustot vizsgáljuk, úgy találjuk, hogy némelyikben van elég czukor s van növény-sav és csersav is, ebből tehát jó bor lesz. De van olyan, a mely elég, sőt bő czukortartalmu, de hibázik benne a csersav. A gyümölcsbor-kezelés kezdete tehát az, hogy pótoljuk ki a mustban észrevett hiányokat. És ezt mind addig kell tenni, míg a must forrása (erjedése) megkezdődne.

Lássuk, miként tehetjük ezt ?

Flössör a csersavat legkönnyebben pótolhatjuk szőlőmaggal. Ez olcsó, mert könnyű a törkölyből kirázni és azért a törköly bármily célra használható. Szőlőmag adja a legegészségesebb, legtermészetesebb és legolcsóbb csersavat, melylyel a gyümölcsbort javítani lehet. Mennyit kell belőle a musthoz adni, azt a must tartalma határozza meg, néha egy hektoliterre elegendő 1—2 deka, néha egy jó marékra is van szükség. Megvan ennek meg az a jó oldala is, hogy a mennyire a mustba nem tettünk volna kellő mérték szerint, tehát a tiszta borba is bármikor lehet tenni, ez a bort meg nem zavarja, sőt tisztítja és javítja. Azért minden gyümölcsbort készítő gazdának ajánlható, hogy mindig tartson készletben szőlőmagot, eláll az szellős helyen ritka vászon zsákban akárhány évig.

Hozzá juthatunk ugyan csersavhoz más módon

is, lehet a gyógyszerertárban is venni, de ennek némikép érezhető a szaga a borbán, ennél jobb, ha almacsutkából vonjuk ki a cseresavat. Elvégett aszalás vagy borcsinálás alkalmával a félredobott almacsutkákat össze kell szedni és valamely zárt edényben egy ideig puhítani, de vigyázva, hogy a levegő hozzá ne juthasson, különben ecetsavat kapna s azzal az egész bor mennyiségét el lehetne rontani.

Ha a csutkák megpuhultak, ki kell belőlük csavarni a levét, mely bőven tartalmaz cseresavat és azt hozzá lehet keverni a cseresavban szegényebb musthoz, minő a cseresnye és ribizke mustja.

Némely gyümölcsborra azt mondják, czukros víz, minden bor-jelleg nélkül; ennek oka az, hogy nincsen meg a kellő savtartalma. Növényi savval pótolni ezt a hiányt bajos, de igen is lehet borkősav által, a mit a gyógyszerertárból kell megszerezni.

Ezután áttérhetünk a gallizálásra, vagyis a szesznek czukor hozzáadása által való pótlására. Ezt a rendszert dr. Gaal találta fel Trierben, a Rajna mentén, a kit én személyesen fölkerestem; az ő neve után mondják e rendszert «gallizálás»-nak. Ezen rendszer azon alapszik: hogy ha a musthoz nyers czukrot adnak, a forrás által ez szeszszé alakul, azonosodik a többi szeszszel és ezáltal a bor szesztartalma emelkedik. És ez tény, de Gaal tovább ment, mert ha például egy hekto mustnak szesztartalmát két kiló czukorral annyira lehet emelni,

hogy a vārakozásnak tökéletesen megfelel, akkor minden nagyobb mennyiség a két kiló czukornál fölösleges, de azért lehet hozzáadni négy, hat, vagy akár nyolcz kilót is, de csak úgy ha ez vízzel hígítatik, tehát a szesz fokozását Gaal összekötötte a mustszaporítással is. Tudniillik egy hektoliter mustból lehet $1\frac{1}{2}$ hektolitert csinálni, ha $\frac{1}{2}$ hektoliter vizet adnak hozzá és megfelelő mennyiséget, mert még $\frac{1}{2}$ hektoliter víz hozzáadása mellett marad a mustban elég borkősav, almasav, glycerin stb., tehát az alkatrészek aránya még talán föl nem bomlik, de ha egy hektoliter musthoz egy hektoliter vizet adunk és ehhez elegendő czukrot, a bor lehet erős, lehet elég szeszdus, de nem kellemetes ital.

Azért a gyümölcsbor-termesztőknek csak azt ajánlhatom, ne gallizáljanak, ne szaporítsák magát a mustot, elégedjenek meg a természet áldásával, csak is ha elkerülhetetlenül szükségesnek látnák, akkor forduljanak a gallizáláshoz, de csak úgy, hogy ezzel csak azt pótolják, a mi a mustban hiányzik és ne alakítsák át az eredeti termést műborrá, és ha gallizálnak, azt — a mint elő volt adva — csak az erjedés előtt tegyék, az erjedést pedig a legnagyobb gonddal vezessék keresztül.

A must erjedését előmozdítja a *meleg* és a levegőből magához vett azon *erj-anyag*, mit a levegőben úszkáló gombacsíranak neveznek. Tehát melegre szüksége van a mustnak, hogy erjedjen, de néha az időjárás oly meleg és a helyiség levegője

is, ott a hol a musttal dolgoznak, hogy már munka között erjedésnek indul, a mi nem jó. Ily időjárás mellett tehát keresni kell a pinczét, a hűvös helyet. De ha hideg idő jár, akkor míg a forrás meg nem indul és be nem fejeződik, meleg helyen legyen a must, különösen, ha czukrot adnak hozzá és a levegő hűvös, akkor a czukrot musttal felfőzzük és ezt melegen adjuk hozzá; a meleg elő fogja segíteni a forrást.

Az *erj-anyag*, mely a forrást a meleg mellett előmozdítja, a levegőből származik, ezt a must a levegőből veszi magához, tehát midőn a musttal dolgoznak, érintkezni kell neki a levegővel, különben ezen erj-anyag részben már az érett gyümölcsre is lerakodik és ez által is a mustba kerül, így gondoskodott a természet arról, miután arra szükség van, de a mennyire szükséges az az erjedés előmozdítására, ép úgy káros a borra, sőt veszélyes is, azért a bort minden tekintetben óvni kell a levegővel való érintkezéstől.

De még a mustot is, ha már egyszer megszédte magát az erjanyaggal, nagyon ajánlható, elzárni a levegő behatásától, azért tanácsos, úgy mint a szőlőmustnál szokásban van, erjesztő-csövet (bugyogtatót) alkalmazni a hordó szájára, míg a forrás tart.

A forrás ideje alatt gyakran meg kell vizsgálni a hordókat, mert ha nincsen is tele töltve a hordó — a mire már előbb figyelmeztettük az olvasót — mégis megtörténik, hogy a sebes forrás következté-

ben földuzzad a must és kifolyik a hordó száján. Ily esetben ki kell szedni a mustból, különben ha hideg vízbe bemártott zsákdarabok vagy zsákokkal borítottatik be a hordó, az által is megcsöndesedik a forrás, csak hogy többször meg kell frissíteni a borítókat.

A nagyon czukordús must lassabban indul forrásnak és a forrása tovább is tart, nehezebben is tisztul, mert addig, míg a forrás tart, a must meg nem tisztul.

Ha már a forrás bevégeződött és megtisztult a must, akkor már *bor* és ezután már mint bor kezelendő. Azt már tudjuk, hogy esetleg a czukorszaporítás által, vagy egy kis csersav, vagy pedig borkő hozzáadásával jobbra, illetőleg a czélnak tökéletesen megfelelővé lehet tenni a bort, mindazonáltal előfordulhat oly eset, midőn a bornak segítségére kell lenni.

A gyümölcsbor hideg pinczét szeret, ép úgy mint a sör, de azért a hideg pinczében egy vagy más faj nehezen tisztul, ennek oka lehet az, hogy ilyen bor igen vastag és sok nyálkás részt tartalmaz, ezen tehát lefejtés által kell segítenünk, de ha nagyon sok a nyálkás része, akkor vastag, de ritka szövetű vásznon kell átszűrni. Az sokszor történik, hogy a gyümölcs nedve olyan sűrű, miként nagyon nehezen fejlődik borra. Ily esetben van helye a galizásnak, akkor lehet vízzel hígítani, és czukrot hozzá adni, de a czukrot előbb vízben föl kell forralni és így híg állapotban önteni a musthoz.

Ez magában azonban még nem fogja a bort megjavítani, a vízből és czukorból, melylyel a mustot szaporítják, nem lesz bor, azaz ebből csak akkor lesz bor, ha az erjedésen keresztül megy, itt tehát a fődolog az erjedést előmozdítani, a mi a gallizálásnál nehezen indul meg, azért vagy melegebb helyre kell állítani a hordót, vagy ki kell a mustból venni néhány liternyit és azt tüzőn föl kell melegíteni, nem forralni, csak melegíteni, és így ismét a hordóba visszaönteni, ez által az egész mennyiség átmelegedvén, a forrás megindul.

Ha a must erős forrásba jött és a forrás szabályosan keresztül ment, akkor jó bor válik belőle, különben csak czukros víz lesz, melynek nem sok hasznát lehet venni, azért fődolog a must szabályszerű forrására vagy is erjedésére ügyelni. A forrás befejezése után, ha már a bor tisztulni kezd, azonnal le kell fejteni tiszta hordóba, mely előbb szeszszel kiegészítve vagy csak kiöblítve volt. Ezt azonban nem úgy kell érteni, mintha annyi szeszre lenne szükség, mint mikor vízzel öblítik a hordót, mert nincsen több szeszre szükség, mint a mennyi épen a dongákat megnedvesíti.

A gyümölcsbor kezelésénél ezután a tisztaságra kell főlügyelni és arra vigyázni, hogy a hordók mindig jól dugaszolva és egészen feltöltve legyenek. Lopóval bort szedni a hordóból csak kivételes esetekben szabad, azért a használatra valót csapra kell ütni, de így is nem lehet sokáig tartani, tehát a kinél csak lassan és kis

menyiségben fogy, az oszsa el apróbb edényekbe.

Lehet a kezelése a bornak elég gondos, mégis érheti egy vagy más betegség, nem lesz tehát fölösleges itt az *előfordulható betegségekről* is szólni, a mint ez következik.

A *törődés*, t. i. ha a bor, mely már tiszta volt, bizonyos oknál fogva megzavarodik, vagy pedig csak a színét veszíti. A zavarodás oka lehet az, hogy sok fehérsye maradt a borban, mely lecsapódott ugyan a hordó aljára, de meleg vagy általában légváltozás következtében mozgásba jött és így megzavarta az egész hordó tartalmát. Ez esetben sokszor használ, ha nyugodtan hagyják a bort, mely egy kis utóerjedés után ismét megtisztul, de a mint megtisztult, úgy azonnal le kell fejtteni. Használhat az is, ha azonnal hideg helyiségbe állítatik a hordó, a hideg megszünteti az erjedést, a fehérsye lecsabódik és akkor le kell fejtteni, mert ha le nem fejtetnék az ilyen bor, a zavarodás máskor is ismétlődne. Ha pedig lefejtés után is ismétlődne a zavarodás, akkor vastag vásznon kell átszűrni, mert különben a fehérsye vagy is a nyálkás részei el nem távolíthatók. Lehet ugyan a gyümölcsbort is vizahólyaggal zselatinnal deríteni, de ezáltal sokat veszít ízéből és erejéből.

A *színváltozás* szintén a törődés egyik neme, de ennek nem mindig az oka a tulságos fehérsye vagy erjedés által beállott zavarodás, mert lehet a bor tiszta, mégis megváltozik a színe és pedig néha

egészen sötét-barnává lesz. Sokszor ez már a hordóban megtörténik, máskor azonban csak akkor, ha a palaczkban áll vagy a levegővel érintkezik. Erre különösen hajlandó a körte-bor, ritkábban tapasztalható az alma-bornál és még ritkábban a cseresnyevagy meggy-bornál.

Oka ennek az, hogy a bor alkatrészeit tevő anyagok között az arány megzavartatott, vagy fogyatkozás van a szeszben, vagy a borkősavban, vagy éppen a csersavban. Ezt a bor ízéről észre lehet venni, mert azt bizony megérzi a nyelv, ha gyenge a bor, azaz kevés benne a szesz, valamint azt is megérzi, ha lágy-e, ízetlen-e, a mi a borkő- és csersav hiányára mutat. A mely anyag hiányát tapasztalni benne, azt kell pótolni és azonnal helyre jön. Például a legtöbb esetben megjavítja egy kis szesz, vagy egy kis csersav, de néha csak félig javul meg, ha csak le nem fejtik és pedig ez esetben kénezzet hordóba. Hanem a lefejtésnek zárt csövön kell történni, mert a levegővel való érintkezés még inkább előmozdítaná a törődést és színváltozást.

A nyúlós bort csak csersavval és derítéssel lehet gyógyítani, különösen jó szolgálatot tesz ilyen esetben a szőlő magja; lehet ebből jó nagy mennyiséget bele tenni s így hagyni 5—6 napig, sokszor már ez idő alatt egyedül a szőlőmag is egészen meggyógyítja és ekkor csak tiszta hordóba le kell fejtetni. De ha ez nem mutatkozik elegendőnek, akkor még zselatinnal deríteni kell. Különben a mely bor nyúlósodni kezd, azt, ha egy időre meg-

javult is, tartani sokáig nem lehet, azt csak mielőbb el kell fogyasztani.

A penészes bor. Némely bor, habár töltögetik is rendesen a hordót és színre nézve tisztának látszik, de a felületén kis penészhártya képződik. Ez a bor gyengeségére mutat, ez annak a jele, hogy kevés benne a szesz, azért ha ezt pótoljuk, azonnal segítve van rajta.

Dohos és rossz ízű bor. Ennek oka a tisztátalan edény, néha véletlenül a gyümölcs között felejtett egy-két rothadt darab, melynek dohos szagát csak később lehet a boron észrevenni. De akármitől származzék a bornak dohos vagy akármilyen idegen íze és szaga, az mindig nagy hátrányára van. Segíteni e bajon csak az által lehet, ha tiszta fa-szenet apróra törve adunk bele és így hagyjuk állni 10—15 napig, azután tiszta hordóba lefejtjük. Ha azonban az idegen szag már nagyon áthatotta a bort, akkor rögtön le kell más tiszta hordóba fejtteni és akkor kell a fa-szenet bele tenni, de azután 10—15 nap mulván ismét újra lefejtendő. És ha még ekkor sem vesztette el az idegen ízt és szagot, ez eljárást ismételni lehet. Csak ily módon távolítható el minden idegen íz és szag, és ha ez nem használ, akkor legjobb szesznek kiegészíteni az ilyen bort.

Az eczetíz. Néha az eczetíz alig észrevehető, a mit «stih»-nek mondanak, de mégis kellemetlen és mindig jobban elterjed a borban, míg az egész eczetté válik. Ezt a borba jutott eczetgomba okozza, melynek természete az, hogy kedvező körülmények

között mindig tovább tenyészik és szaporodik. Ha a borba befészkelte magát, kiirtani nagyon nehéz, tovább terjedését gátolja ugyan a hideg és a kénzés is, de ez nem gyógyítja meg az eczetes bort. Ideiglenesen meg lehet ugyan javítani márványporral vagy gipszszel, mivel ezek az eczetsavat lekötik, és a hordó aljára leülepednek.

Legjobb az ilyen borból eczetet csinálni vagy addig, míg iható, sietni elfogyasztásával.

A gyümölcsseczet-készítés.

Ha elgondoljuk, mily roppant nagy az eczetfogyasztás, mely nélkül a legszegényebb háztartás sem lehet, úgy könnyen rájövünk, hogy haszonnal járna gyümölcsből eczetet készíteni, mely az eddig széltében árult úgynevezett fa-eczetet ha nem is szorítaná le egészen a forgalomból, de nagyon megszorítaná, mert a fa-eczet, melyet minden legkisebb falusi boltban árulnak, többnyire ártalmas szerrel készül és ízre nézve is messze áll a gyümölcs-eczettől.

A gyümölcsseczet készítés már azért is haszonnal jár, mivel arra csak a hulladékokat kell használni, tudniillik ha gyümölcsbort csinálunk, annak a sajtóból kivett törkölyt, a lefejtett bor söprűje, az aszalás alkalmával lehámozott gyümölcs haja, csutkája, mind igen alkalmas eczetnek, a minek már alig van értéke, legfeljebb pálinkát lehet belőle égetni.

Az eczet-csinálás költsége egyedül az edények

és hordók beszerzéséből áll, de ha ez megvan, akkor erre sem kell többé költeni, dolog vele nincsen sok, csak a hely legyen erre alkalmas, mert a míg erjed az eczet, addig meleg helyen kell állania, azután már pinczében lehet tartani. Az edények pedig, melyek az eczetkezeléshez használtatnak, csak kizárólag e célra szolgálhatnak, mert ilyen edényben a bor is megeczetesedne, ott pedig, a hol eczetet csinálnak, legjobban szeretik az eczet-szagu hordókat, mert ilyenben könnyebben megy az eczetesedés. De azért vigyázni szükséges, hogy a hordók meg ne dohosodjanak, vagy penészt ne kapjanak, mert akkor az eczetnek is dohos, penészes és kellemetlen ízelesz.

Az eczet főalkatrésze a *szesz és eczetsav*. Szesz ugyan nincsen a fa-eczetben, azért nem is savas; a mely vízzel van hígítva, egészen más, mint a szeszből fejlődött eczetsav. A szesz pedig az eczet-készítésnél is az erjedés által fejlődik és ez az erjedés első foka; ha ezután kellő meleg és a levegő hatása folytán tovább halad az erjedés, ezt második vagy is eczetesedési erjedésnek mondják és ezen túl még egy harmadik erjedés áll be, a rothadási erjedés. Ez adja a kulcsot kezünkbe, miként kell eljárni az eczet-készítésnél.

A gyümöleshulladékban még mindig van elég czukor-anyag, melyből erjedés által szesz fejlődhet ki, de mikor már az első erjedés által a czukor szeszszé alakult, akkor, hogy a második erjedés bekövetkezzék, nagyobb melegre van szükség, ez

azonban magában az eczetesedést még nem idézné elő, ha a légkörből az eczetgombák a folyadékhoz nem juthatnának, mely szerint a második forráskor az anyagnak, melyből eczetet akarnak csinálni, érintkezni kell folyvást a levegővel.

A kezelés ekképen történik: ha a gyümölcs haját, csutkáját vagy selejtes gyümölcsöt használunk eczetnek, akkor mindezt először össze kell zúzni s egy-két napig rakáson hagyni, hogy megpuhuljon, ezután kádba vagy félfenekű hordóba teszszük és csak annyi vizet öntünk rá, hogy éppen befördje a hulladékot és így engedjük át mind a két erjedésnek, ha azonban már jól érezni az eczetszagot és eczet-ízt, akkor megszaporíthatjuk a vizet és ha már így az egész mennyiség jó savanyu és elég erősnek látszik, még meglehet vízzel szaporítani, de ha erősnek akarjuk, akkor le kell a törkölyről hordóba fejteni, a törkölyt kisajtolni, nehogy nyílt edényben a harmadik erjedésen menjen által.

A hordóban, melyet bedugaszolni nem szabad, a söprőjén, mely eczetágyul szolgál, még folytatódik a csendes erjedés, és még mindig erősödik az eczet, azért még ez idő alatt meleg helyen legyen a hordó. De ha már elég erősnek találjuk s azt tapasztaljuk, hogy már meg is tisztult, akkor már le lehet fejteni más hordóba, melyben azután akármeddig eláll.

A gyümölcsbor söprőjéből és törkölyéből is ép így csinálják az eczetet, csak hogy a mennyire ez hígabb, az erjedés kezdetén vagy semmi, vagy csak

igen kevés vizet lehet hozzá önteni; a mint azonban az eczetesedés előre halad, úgy mindig lehet egy kis vízzel szaporítani, de csak akkor, ha már a megszaportított anyag elég erős arra, hogy meg fogja még azon vizet is savanyítani, melylyel megszaportított.

Néha nem akar bekövetkezni az eczetesedés, a minek két oka lehet, tudniillik vagy kevés a szesz benne, vagy kevés az erjanyag (élesztő-anyag), mind a két esetben segítségére kell lenni működésében a természetnek az által, ha a szesz kevés, adunk hozzá szeszt vagy oly gyümölcsöt, melyben sok a cukor, s melyből azután kifejlődik a szükséges szesz. Ha az erjanyag hiánya végett nem indulna meg az erjedés, akkor egy kis élesztőt lehet hozzá keverni és pedig akképen, hogy néhány litert fölmelegítünk a folyadékból, abban elolvadni engedjük az élesztőt, azután melegen visszaöntjük a többihez, miáltal az egész mennyisége a folyadéknak megmelegszik és megindul az erjedés. A kinek már vannak edényei, melyekben eczet állott vagy eczet készült, ebben sokkal hamarabb megy az eczetesedés.

Ezen leírásból láthatni, hogy a gyümölcscezetkészítés igen könnyű, mégis szükséges egy kis gyakorlattal birni, azért a kinek talán az első kísérlet nem sikerülne, ez ne kedvetlenítse el, mert a tapasztalat által rá fog jönni, miben és hol tett mulasztást, a mit ha helyre pótol, a legjobb sikerrel vezetheti a kezelést.

V.

Gyümölcsbor-cognac.

Azon szesz, melyet cognacnak neveznek, nem más, mint borszesz, csak hogy tiszta borból párolják. Ára nagy; különösen mennél jobb borból készült, annál nagyobb az ára is. De tagadhatatlan, hogy még a selejtes borból készült szesz is (vagy cognac) jobb, finomabb, mint bárminő szesz, például összehasonlíthatatlanul finomabb, mint a borsöprőből vagy szőlőtörkölyből készült szesz, pedig ezen anyagok is a borral együtt egy anyától erednek, hanem a különbség az: hogy a bor híg és tiszta folyadék, tehát a párolás által tisztán válik ki belőle a szesz, ellenben a söprő és törköly tömör anyag, melyben a szesznek nem kedvező részek is vannak.

Azt is tudjuk, hogy a gyümölcsből szintén finomabb szesz készül, (pl. a jó szilvorium), mint a kukoriczából, krumpliból, répából, de még mint a borsöprőből és törkölyből is, pedig a szilva, melyből a finom szilvoriumot párolják, vagy a cseresnye és meggy, melyből szintén finom szesz van, szintén tömör anyagot képeznek és így jutnak maggal és héjjal együtt a lepároló gépbe.

Most vegyük azt, hogy ha a gyümölcsből ily egyszerű módon minden más szesznél, a borszeszt kivéve, finomabbat lehet nyerni, mennyivel finomabb lesz akkor, ha tiszta gyümölcsből párolnak szeszt, a mely nem lesz ugyan valódi bor-cognac, de gyümölcsbor-cognac, azaz finom szesz. Mert hiszen a szó: *cognac*, helynév, tudniillik Franciaországban Cognacban kezdettek legelőször borból szeszt párolni és most is ott készül a legjobb borszesz és pedig a régi egyszerű kis üstökben, tehát a cognac szó csak mint jelző használtatik a borszeszre, a mi annyit jelent: a Cognac vidékiek rendszere szerint készült borszesz. Miért ne lehetne tehát a finom gyümölcs-szeszt is gyümölcs-cognacnak nevezni, ha az a Cognac vidéki rendszer szerint állíttatik elő? Ez nem bitorlása az igazi bor-cognac névnek és tévútra sem vezethet senkit, mivel magában a kifejezésben: *gyümölcs-cognac*, ott van az értelme, hogy gyümölcsből készült, nem pedig borból.

Tekintve azt, hogy mennyire becses a bor-cognac, melyet betegeknek sok esetekben ajánlanak, különösen midőn a vérkeringés tevékenységét fokozni szükséges, melyet ipari czélokra, borok nemesítésére és e mellett theához rum helyett, vagy mint étvágygerjesztő, gyomorerősítő italt nagyban használnak.

Tekintve azt, hogy a gyümölcs-cognac sokban hasonló szolgáltatokat tesz, mint a bor-cognac, sőt theához még kellemetesebb és betegeknek jobb, mert szelidebb, mint az igazi cognac.

Nem lehet tehát eléggé ajánlani a gyümölcs-termesztőknek, hogy fordítsanak figyelmet a gyümölcs-cognac előállítására, a mi által nagyban emelhetik jövedelmöket és a kereskedelmi forgalomhoz egy újabb czikkal fognak járulni. De ne téveszszék össze a szilvoriumot vagy meggy- és cseresznye-szeszt a cognaccal, mert ez más. A szilvoriumot csak egyszeri lepárlás által nyerik, valamint egyéb gyümölcs-szeszt is és mindig tömör anyagból. A cognac tiszta folyadékból és kétszeri felöntés által nyeretik, ha t. i. kis kazánon történik a lepárlás.

Most már igen tökéletes cognac-lepároló gépek vannak, melyek úgy vannak szerkesztve, hogy a felöntött borból egyszerre magas foku szeszt lehet nyerni, nem úgy mint a kis kazánokon, hol először csak alacsonyabb foku szeszt kapunk és ez csak a második felöntés által válik teljes foku erős szeszszé.

Mint hogy a gyümölcsből könnyü bort csinálni, nem lehet kételkedni, hogy a lepárlás haszonnal jár, hanem csak akkor, ha megfelelő czukor-anyag (feloldatlanul) van a borban vagy elegendő erős. De mivel némely gyümölcs nagyon is sok czukrot tartalmaz, az ilyenből készült bor tehát igen alkalmas a lepárolásra. Ott pedig, a hol kevés a czukortartalom, a gallizálással lehet segíteni. Ha szeszt párologtatnak a borból, akkor már helyén lehet a gallizálás, mert kifizeti magát, de egyedül azért, hogy a bort szaporítsák, nem érdemes alkalmazni.

Megjegyzendő még, hogy a jobb minőségű borból mindig becsesebb cognac-ot nyerünk, mint a selejtesből és a fiatal cognac-ot soha sem kell használni, mert annak becse csak akkor emelkedik, ha bizonyos ideig érik. Mennél öregebb a cognac, annál jobb, annál drágább. Félévnél fiatalabbat kár használni, mert ez alatt az idő alatt sajátos jellege, színe, íze és zamatja ki nem fejlődhet.

TARTALOM.

	Lap
Előszó	5
I. A gyümölcs értékesítése	9
A gyümölcsfajok osztályozása. — Az értékesítés több módja. — Gyümölcserés. — Gyümölcsszedés. — Eltartás. — Szállítás és csomagolás. — Kereskedelmi igények. — Gyümölcstartó pinczék.	9
<i>A gyümölcs leszedése és osztályozása</i>	9
<i>A gyümölcs eltartása és szállítása</i>	14
II. A gyümölcs-aszalásról	23
Az aszalás előnyei. — Az aszalókról. — A legjobb aszaló. — Az aszalás módja. — Egyszerű aszalványok. — Hámozott és finomabb aszalványok	23
<i>Az aszalók</i>	23
<i>Az aszalás gyakorlati módja</i>	32
<i>Csemege-aszalványok</i>	38
III. Sűrített gyümölcs kivonatok és lekvárok	44
Gyümölcs-íz, gyümölcs-szörp. — Párolt gyümölcsök. — Gyümölcs-sajt. — Lekvár különféle gyümölcsből	44
<i>Gyümölcs-íz készítés</i>	44
<i>Gyümölcskivonatok és befőttek</i>	48
IV. Gyümölcsbor és eczetkészítés	54
A gyümölcsbor becse és tulajdonságai. — Bornak alkalmas gyümölcsök. — Gyümölcsbor készítése és kezelése. — Gyümölcseczet-készítés	54
<i>A gyümölcsbor becse</i>	54
<i>A gyümölcsbor készítmódja</i>	58
<i>A gyümölcsbor kezelése</i>	69
<i>Gyümölcseczet-készítés</i>	80.
V. Gyümölcsbor-cognac	84

**MTA
KIK**



A Franklin-Társulat magyar irodalmi intézet kiadásában Budapesten (egyetem-utca 4. sz.) megjelent és kapható:

Cserszilvász Ákos. A vadászat mestere. Onképző gyakorlati utmutatás a vadászat kedvelői számára. III. kiadás. 80 kr.

Eisenmayer S. és Göbel C. Állatgyógyászat avagy hasznos házi állataink betegségeinek megismerése s gyógyítása. Negyedik kiadás. 80 kr.

Farkas Mihály. Magyar kertészkönyv. A belterjes (intenzív) kertgazdászati foglalatja. Kisebb földbirtokosok használatára. Sok fametszvényvel. 2 frt.

Galgóczy Károly. Kertészet kézikönyve. tüzetes utasítás a konyhakertészet, virágművelés és gyümölcsfatermesztés körében. Átnézte *Farkas Mihály*. Negyedik kiadás. 80 kr.

Gyürky Antal. Gazdasági mellékiparágak és a gazdasági háziipar népszerű ismertetése. Gyakorlati utmutatással, különös tekintettel a falusi nép viszonyaira. Koszorúzott pályamű. Második meg bővített kiadás 60 kr.

— **A szőlő mint kincsbánya.** Tanulmány miként lehet a szőlőt valószínű kincsbányává tenni és bortermelésünk jövőjéről szemben a fillokszerával 50 kr.

— **Kisbirtokosok kátéja,** mely útmutatóul szolgál a kisbirtokosoknak: miként boldogulhatnak a mostani nyomorító viszonyok között és mily módon juthatna jóléthez 60 kr.

Kubinyi Lajos. Az okszerű gazdálkodás alapelvei. Kezdő- és kisbirtokosok számára. Ábrákkal. 1 frt 60 kr.

Mezei gazda népszerű vezérkönyve, a mostani viszonyokhoz alkalmazva. Irta *Galgóczy Károly*, 5-ik kiadásban átnézte és bővítette *Dr. Farkas Mihály*. I. rész. **Földművelés** 1 frt 20 kr. II. rész. **Az állattenyésztés** 80 kr. A két kötet egy vászonkötetbe kötve 2 frt 50 kr.

Nyáry Ferencz. A faiskolakezelés és gyümölcsfatermesztés kézikönyve. A magyar kisbirtokosok számára. Számos a szöveg közé nyomott fametszetű ábrával. 60 kr.

Perlaky Mihály. Népszerű szőlőszeti és borászati kézikönyv. Vegytani és köztapasztalatok nyomán. Számos fametszvényvel. 1 frt 50 kr.

Szániszló Albert. Kártékony rovarok a mező- és kertgazdaságban. Praktikus gazdák és néptanítók, földmives és vinezellér-iskolák számára. Második javított és bővített kiadás 50 kr.

Wagner László. A természetten elvei alkalmazásukban a gazdaságra, különös tekintettel Magyarországi gazdasági viszonyaira 1 frt 60 kr.

— **Gazdasági műszaki vegytan.** Kézikönyv felsőbb gazdasági intézetek hallgatói, gazdák és iparosok számára 4 frt.

Zlamál Vilmos. A marhavész s annak oltása, mint az egyedül biztos szer, a marhavész szelidítésére s végképegi kiirtására 80 kr.